

WEIßKOHL-CURRY MIT KARTOFFELN



Zutaten für 3 Portionen:

- 450g Weißkohl
- 350g Kartoffeln
- 150g Erbsen
- 220g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 500ml Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Currypulver
- 1/2 TL Kurkuma
- 1/4 TL getrockneter Koriander
- 1/4 TL Kardamom
- Salz, Chiliflocken

Zubereitung:

Den Weißkohl, die geschälten Kartoffeln und die Zwiebel grob schneiden. Den Knoblauch fein hacken und die Tomaten in Würfel schneiden.

Die Zwiebel, den Knoblauch und den Weißkohl mit etwas Öl in einem Topf schmoren. Die Gewürze hinzugeben und gut umrühren. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Tomaten und die Kartoffeln hinzufügen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Nun noch das Curry abgedeckt kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Die Erbsen unterheben und mit Salz und Chiliflocken abschmecken.