

WEIßKOHLCURRY



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf Weißkohl
- 500 g Möhren
- 2 - 3 mittlere Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Zitrone
- 150 g Cashewkerne
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL Curry
- 750 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken

Zubereitung:

Den Kohl putzen, waschen und in ca. 8 Spalten schneiden. Diese in grobe Stücke teilen. Die Möhren putzen, waschen und in leicht schräge, stärkere Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Stückchen schneiden. Die Zitrone auspressen.

In einem Topf die Cashewkerne goldbraun rösten und herausnehmen.

Anschließend das Öl darin erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Die Möhren dazugeben und mit andünsten.

Dann den Weißkohl und das Curry dazugeben und alles unter rühren kurz anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen.

Das ganze mit den Gewürzen abschmecken und für ca. 20 - 25 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren.

Vor dem servieren mit den Cashewkernen bestreuen.

Als Beilage passt Reis sehr gut.