

Rezept

Kartoffel-Mohn-Curry

Ein Rezept von Kartoffel-Mohn-Curry, am 19.04.2024

Zutaten

700 g fest kochende Kartoffeln	300 g Zucchini
200 g Tomaten	1 große Zwiebel
1 Stück frischer Ingwer (pflaumengroß)	3 EL Öl
1 EL Currypulver	1/2 TL Chilipulver
Salz	Pfeffer
1/2 l Gemüsebrühe (Instant)	4 EL gemahlener schwarzer Mohn

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Kartoffeln, Zucchini und Tomaten waschen, putzen und klein würfeln. Zwiebel und Ingwer schälen und fein hacken.

2. Kartoffeln 10 Min. in Öl braten. Zucchini, Zwiebeln und Ingwer 3 Min. mitbraten, mit Curry, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Brühe und Mohn zugeben, bei schwacher Hitze ca. 20 Min. unter Rühren kochen lassen.