

## Rezept

# Blumenkohl-Curry mit Romanesco

Ein Rezept von Blumenkohl-Curry mit Romanesco, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>ca. 400 ml</b> Gemüsebrühe
<b>400 g</b> Romanesco (geputzt)	<b>400 g</b> Blumenkohl (geputzt)
<b>150 g</b> Zwiebeln	<b>1 - 2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> frische rote Chilischote	<b>2 EL</b> Rapsöl
<b>2 - 3 TL</b> rote Thai-Currypaste	<b>2 - 3 TL</b> Galgantpaste (Asienladen)
<b>50 g</b> Erdnussbutter	<b>200 ml</b> Kokosmilch
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>1 Bund</b> Koriandergrün	<b>30 g</b> Erdnusskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. In der Brühe zugedeckt in ca. 20 Min. gar kochen. Inzwischen Romanesco und Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und waschen. Größere Röschen halbieren oder vierteln. Die Strünke schälen, alle holzigen Teile entfernen und die Strünke in Stifte schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Chili längs halbieren, entkernen, waschen und klein schneiden.
2. Kohlröschen und -stifte über Dampf in 5 - 7 Min bissfest garen. Die gegarten Kartoffeln abgießen, dabei die Brühe auffangen.
3. Die Zwiebeln im Öl glasig andünsten. Knoblauch und Chili 1 - 2 Min. mitdünsten. Currypaste, Galgantpaste und Erdnussbutter dazugeben und bei größerer Hitze unter Rühren leicht anrösten. Die Kartoffelbrühe dazugießen und unter Rühren aufkochen. Die Kokosmilch dazugeben und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Sauce salzen und pfeffern, Gemüse und Kartoffeln einlegen und in der Sauce erhitzen.
4. Das Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln und hacken. Das Curry mit Koriandergrün und Erdnusskernen bestreuen.