Rezept

Kartoffelcurry mit Mohn

Ein Rezept von Kartoffelcurry mit Mohn, am 17.04.2024

Zutaten

700 g	festkochende Kartoffeln
250 g	Brokkoliröschen
1 Stück	Ingwer (ca. 3 cm)
3 EL	Butter
½ TL	Zimtpulver
	Salz
1 Bund	Frühlingszwiebeln
3	Tomaten
2	rote Chilischoten
1 EL	Madras-Currypulver
250 g	Joghurt
3 EL	Mohnsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Brokkoli waschen. Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, abschrecken und häuten. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.

2. Den Ingwer schälen und erst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Chilischoten waschen, entstielen und samt den Kernen in feine Ringe schneiden.

3. In einem Schmortopf 2 EL Butter erhitzen. Die Kartoffeln und den Brokkoli darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 2 - 3 Min. braten. Frühlingszwiebeln, Ingwer und Chilis dazugeben, alles weitere 1 - 2 Min. braten. Das Currypulver darüberstäuben und kurz anbraten. Tomaten, Zimt, Joghurt und ⅛ l Wasser dazugeben. Das Curry salzen und bei kleiner Hitze zugedeckt 20 - 25 Min. schmoren, bis die Kartoffeln bissfest sind.

4. Restliche Butter in einem Pfännchen erhitzen und den Mohn darin unter Rühren anrösten, bis er duftet. Das Kartoffelcurry abschmecken und mit Mohn bestreut servieren.