

## Rezept

# Kartoffelcurry mit Mohn

Ein Rezept von Kartoffelcurry mit Mohn, am 14.12.2025

## 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  $\frac{1}{8}$  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.