

Rezept

Thailändisches Grünkohl-Kartoffel-Curry mit Senf-Spiegelei

Ein Rezept von Thailändisches Grünkohl-Kartoffel-Curry mit Senf-Spiegelei, am 28.11.2023

Zutaten

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
2 EL Rapsöl	2 TL rote oder grüne Currypaste (Fertigprodukt Asialaden)
1 Packung TK-Grünkohl (450 g)	1 Dose Kokosmilch (400 ml)
Salz	Pfeffer
4 EL körniger Senf	4 Eier (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und kurz mitbraten. Die Currypaste unterrühren, dann den gefrorenen Grünkohl zugeben.
3. Kokosmilch angießen und alles aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Dabei ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Senf darin kurz anrösten und zu vier spiegeleiergroßen Flecken zusammenschieben. Die Eier auf den Senf geben und braten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zum Curry servieren.