

Kartoffel-Wirsing-Curry

500 g Kartoffeln in Würfel schneiden
500 g Wirsingkohl in feine Streifen schneiden

1 Zwiebel) würfeln und in
4 EL Olivenöl*) dünsten

Kartoffeln und Wirsingkohl dazugeben und scharf anbraten

1 Stck Ingwer (ca. 2 cm) fein geschnitten
2 TL Kurkuma*
1 TL Kreuzkümmel*, gem.
1 TL Koriander*, gem.
½ TL Zimt*
½ TL Cayennepfeffer, gem.

dazugeben und kurz mitbraten.

200 ml Gemüsebrühe zufügen und alles zugedeckt so lange garen,
bis die Kartoffeln gar sind. Ca. 15 Minuten.

4 EL Joghurt unterrühren und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.
Sofort servieren.

- Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich