



GÄBIG GUET GMÜETLECH

Menu  
Vegi

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel  
fein gehackt
- 600 g Blumenkohl in  
Röschen
- 300 g festkochende  
Kartoffeln in Stücken
- 2 EL gelbe Curry-  
paste (z.B. Natura-  
plan Curry Paste)
- 2 ½ dl Kokosmilch
- 2 dl Gemüsebouillon
- Salz nach Bedarf

# Blumenkohl- Kartoffel-Curry

für 2 Personen

## Und so wird gemacht:

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel begeben, kurz andämpfen. Blumenkohl, Kartoffeln und Currypaste kurz mitdämpfen. Kokosmilch und Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, salzen.

**Tipp** Wenig Koriander, zerzupft, darüberstreuen