



Aloo Gobi

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 min | **Schwierigkeit:** normal

ZUTATEN

1	Blumenkohl
4-5	Kartoffeln
2 EL	Öl
1 TL	Koriander
½ TL	Kreuzkümmel (Kumin)
½ TL	Kurkuma
½ TL	Salz
½ TL	(Cayenne-)Pfeffer
1 Stängel	Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen, würfeln und etwa 7 Minuten in Salzwasser vorgaren.

Blumenkohl währenddessen in kleine Röschen zerteilen und die Gewürze mit Salz vermischen.

In einer Pfanne/Wok das Öl erhitzen und den Blumenkohl etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Die Kartoffeln gut abschütten und zusammen mit der Gewürzmischung zum Blumenkohl geben.

Weitere 10 Minuten braten bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit gehackter Petersilie anrichten.

Wer Currygerichte mag, wird dieses lieben! Ein Schuss Sahne zaubert eine würzige Soße zu diesem ansonsten „trockenen“ Curry.

Tipp: In vielen fertigen Curry-Mischungen sind alle Gewürze bereits enthalten, lediglich das Verhältnis ist unterschiedlich.

VEGAN | Pfannengericht