



Schnelles Gemüsecurry mit Kokosmilch

🕒 25–30 Min   

Zubereitung

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Süßkartoffel, geschält und gewürfelt
1	Karotte, in dünne Scheiben geschnitten
1	Kleine rote Paprika, in Streifen geschnitten
	Große Hand voll Babyspinat
200 ml	Kokosmilch (aus der Dose)
150 ml	Gemüsebrühe
2 EL	♦ Curry Crush
1 EL	Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumen- oder Kokosöl)
1	Kleine Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Stück	Ingwer (ca. 2 cm), fein gehackt oder gerieben
	Saft einer halben Limette
	Frische Korianderblätter (zum Garnieren)
150 g	Basmatireis (optional)

- Vorbereitung:**
Den Basmatireis nach Packungsanleitung kochen, falls gewünscht.
- Gemüse anbraten:**
Das Pflanzenöl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Süßkartoffelwürfel hinzufügen und 2 Minuten braten. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten mitbraten. Die Kotányi Curry-Gewürzmischung einstreuen und kurz mit anrösten, bis sie duftet.
- Flüssigkeit und Gemüse hinzufügen:**
Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen und zum Köcheln bringen. Karotten und Paprika hinzufügen, alles 10 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Babyspinat zugeben:**
Babyspinat zugeben und einmal durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
- Servieren:**
Das Curry in zwei Schalen anrichten. Nach Belieben mit frischen Korianderblättern garnieren. Optional mit Basmatireis servieren.

