# Schnelles Gemüsecurry mit Kokosmilch

25–30 Min

## Zutaten 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) |

## Zubereitung

1 Vorbereitung:
Den Basmatireis nach Packungsanleitung kochen, falls gewünscht.

2 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.

3 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.

4 Babyspinat zugeben:
Babyspinat zugeben und einmal durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

5 Servieren:
Das Curry in zwei Schalen anrichten. Nach Belieben mit frischen Korianderblättern garnieren. Optional mit Basmatireis servieren.