

## Indisches Gemüsecurry (für 6 Portionen)

### Zutaten:

600 g Kartoffel, geschält und geviertelt  
400 g Blumenkohl, geputzt, gewaschen und in Röschen geteilt  
400 g Möhren längs halbiert  
200 g Zuckerschoten  
1 grüne Peperoni, in Streifen  
Sonnenblumenöl  
1 Dose Kokosmilch  
200 ml Gemüsebrühe  
1 TL Chilipulver  
1 TL Kurkuma  
4 Knoblauchzehen  
600 g Tomaten enthäutet und geviertelt  
½ Bund Minze, fein geschnitten  
1 Bund Koriander fein geschnitten  
Salz, Pfeffer

### So geht's:

Öl erhitzen, Gemüse kurz anbraten. Knoblauch dazugeben, mit Kokosmilch und Gemüsebrühe aufgießen, mit Chili und Kurkuma würzen. Zugedeckt 20 Min. bissfest garen. Zum Schluss die Tomaten und die Kräuter dazugeben, mit den Kräuterblättern garnieren.

Dazu passt Basmati Reis wunderbar.

Guten Appetit!