

Mairübchen-Curry

Für 3 Portionen

3 kleine Mairübchen, ca. 200 g
1 kleiner Kohlrabi, ca. 200 g
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Dose Kokosmilch
250 ml Gemüsebrühe
Stück frischer Ingwer, ca. 10 g
2 Zehen Knoblauch
Sojasoße
Schuss Limetten- oder Zitronensaft
Currypulver
Chilliflocken
Kurkuma
Kreuzkümmel



Mairübchen sowie die Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden, die Frühlingszwiebeln waschen in kleine Ringe schneiden und das Gemüse beiseite stellen.

Nun Ingwer sowie Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese jetzt kurz in Öl in einem Wok oder Pfanne mit Deckel erhitzen (nicht zu lange sonst brennt der Knoblauch an) und mit der Brühe ablöschen.

Jetzt darf das Gemüse nebst der Kokosmilch dazu, alles kurz aufkochen, Deckel drauf und auf niedriger Stufe ca. 20-30 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse gar aber noch bissfest ist.

Alles mit den Gewürzen, Sojasoße, Limetten/Zitronensaft abschmecken und mit Reis servieren.

Guten Appetit