

Grünkohl-Kartoffel-Curry

Grünkohl waschen, vom Stengel streifen und grob hacken, Kartoffeln schälen und in kleinere Würfel schneiden.

Kartoffeln mit einer gehackten Zwiebel zusammen scharf anbraten, mit Kokosmilch ablöschen. Grünkohl dazu geben und erst mal leicht köcheln lassen.

Nach 5 Minuten Curry nach Wunsch zugeben, außerdem etwas Knoblauch, einen guten Schuss Zitrone und etwas Agavendicksaft. Das gibt dem ganzen eine fruchtige Note.

Abschmecken mit Salz und evtl. Sojasoße.

Köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind und dann zusammen mit Reis servieren. Wer mag, kann noch frischen Koriander drüber geben.