

Kartoffel-Wirsing Curry

Vegan, sehr simpel

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kartoffel(n), gewürfelte
500 g Wirsing, in feine Streifen
geschnittener
1 Zwiebel, gewürfelte
5 Tomaten, geachtelt
1 Stück Ingwer, ca. 2 cm, fein
gehackter
2 TL Kurkuma
1 TL Kreuzkümmel,
gemahlener
1 TL Koriander, gemahlener
½ TL Zimt
½ TL Cayennepfeffer
4 EL Öl
4 EL Joghurt (Sojajoghurt)
200 ml Gemüsebrühe

Zwiebelwürfel in heißem Öl dünsten. Kartoffeln und Wirsingstreifen zugeben und bei starker Hitze anbraten. Alle Gewürze und den Ingwer zugeben und kurz mit anbraten. Tomaten und Brühe zufügen und alles zugedeckt so lange garen, bis die Kartoffeln gar sind (dauert ca. 15 Minuten). Sojajoghurt unterrühren und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Sofort servieren.