



GEMÜSECURRY MIT «GRÜNER BEILAGE»

für 4 Personen

250g Broccoli
250g Blumenkohl
1-2 Knoblauchzehen (gepresst)
1½ EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

600g Verschiedenes Gemüse
2 Bundzwiebeln
2 EL Rote Currypaste
1 EL Olivenöl
1 dl Gemüsebouillon

2.5 dl Kokosmilch
200g Cherrytomaten
Salz, Pfeffer

60g Gemischte Nüsse

Beide Gemüse fein hacken.

Knoblauch und gehacktes Gemüse im Olivenöl knapp weichbraten, würzen.

Rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden. In Ringe schneiden.

Öl in einer grossen Pfanne erwärmen, Gemüse und Currypaste darin anbraten. Bundzwiebeln mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt knapp weichkochen.

Beifügen und sämig einkochen.

Halbieren, beifügen, heiss werden lassen. Würzen.

Grob hacken und in einer Bratpfanne rösten.

Die «grüne Beilage» auf den Tellern anrichten, Gemüsecurry darüber verteilen. Mit Nüssen dekorieren.

