

## Cremiges Blumenkohlcurry

### Zutaten:

- 1 kleiner Blumenkohl
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Glas Kidneybohnen
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL Öl
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 TL Curry
- 1 daumengroßes Stück Ingwer



### Zubereitung:

Blumenkohl waschen, den Strunk entfernen und in Röschen teilen. Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebel und die Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Den Ingwer schälen und fein schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel, Ingwer und Curry zugeben. Leicht anschwitzen. Dann die Blumenkohlröschen und die Kartoffeln zugeben. So lange rühren, bis alles mit der Currymassen benetzt ist. Dann mit der Kokosmilch aufgießen und garen lassen. Zum Schluss die Kidneybohnen zugeben.

