

Möhren-Kokos-Curry



Zutaten

500 g Möhren
500 g Kartoffeln
200 g TK Erbsen
1 Aubergine
1 Dose Kokosmilch (400ml)
1 Zwiebel
250 ml Gemüsebrühe
2 TL Currypulver
1 kleines Stück Ingwer
1 Prise Chiliflocken
Salz

Zubereitung

Zwiebel schälen, kleinschneiden und in etwas Öl andünsten.
Möhren und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Aubergine waschen und in mundgerechte Stücke zerschneiden.
Gemüse zu den Zwiebeln geben und 5 Minuten anbraten.
Kleingeschnittenen Ingwer und alle weiteren Gewürze dazugeben.
Das Ganze mit der Gemüsebrühe und der Kokosmilch ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.