



## Möhren-Kokos-Curry



### Zutaten 3-4 Portionen

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.