

## Scharfes Blumenkohlcurry

*Asien lässt grüßen!!*



### Zutaten für 4 Personen

- 1** Erdnussöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln glasig anbraten. Knoblauch zufügen. Gewürze zugeben. Currypaste zugeben. Umrühren. Blumenkohlröschen dazu geben. Alles gut miteinander verrühren.
- 2** Tomaten zufügen und alles ja nach gewünschte Bishärte des Blumenkohls köcheln.
- 3** Joghurt cremig rühren und auf das Gericht geben. Mit Reis und Naan servieren.

- etwas Erdnussöl
- 1 Blumenkohl, in kleine Röschen zerteilt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Dose Tomaten, gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 2 EL Curry
- 1 TL Paprikapulver
- etwas Koriander, gemahlen
- etwas Kreuzkümmel, gemahlen
- etwas Kumin, gemahlen
- 1 TL Chili, scharf, gemahlen
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Indian Meat Currypaste
- 1 Handvoll Koriander
- 1 Becher Joghurt

**Guten Appetit!**