

REZEPT



— ALOO GOBI — INDISCHES BLUMENKOHL- KARTOFFEL-CURRY

BIO ALOO GOBI GEMÜSE CURRY N° 313



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 15 MIN.
KOCHZEIT | 20 MIN.

500 g festkochende
Kartoffeln
1 Blumenkohl
1,5 EL Bio Aloo Gobi Gemüse
Curry N°313
2 EL Tomatenmark
1 Dose Kokosmilch
200 ml passierte Tomaten
Saft von 1 Zitrone
150 g griechischer Joghurt
Petersilie oder Koriander

ZUM SERVIEREN

Reis oder Naanbrot

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in größere Würfel schneiden, die einzelnen Röschen vom Blumenkohl abschneiden und evtl. nochmal halbieren.
2. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und darin die Kartoffeln 6 Minuten kochen. Blumenkohl dazugeben und weitere 4 Minuten kochen. Gemüse in einem Sieb abgießen.
3. In einer großen Pfanne Tomatenmark und 1,5 EL Bio Aloo Gobi Gemüse Curry kurz anschwitzen. Kokosmilch und passierte Tomaten dazu geben und aufkochen lassen. Kartoffeln und Blumenkohl unterrühren und weitere 10 Minuten in der Sauce köcheln lassen.
4. Aloo Gobi mit Zitronensaft abschmecken und mit einem Klecks griechischem Joghurt und gehackten Kräutern servieren. Dazu passt Reis oder Naanbrot.

Tipp | Als köstliche Beilage kannst du zu deinem Gemüse Curry ein indisches Naan Fladenbrot servieren. Durch die Zugabe verschiedenster Gewürze ist Naan vielfältig variierbar und schmeckt wunderbar zu Dhals, Fleisch- und anderen Currygerichten.

Unser Liebling: Knoblauch Naan. Mit Petersilie und Knoblauch verfeinert, wird der Leckerbissen zu einem besonderen Genuss für den Gaumen.

Hier geht's zum Knoblauch Naan Rezept

WEITERE REZEPTE
www.rimoco.de

