

XUNG ÄSSE

KARTOFFEL-ERBSEN-CURRY MIT KOKOSMILCH

Zutaten für 2 Personen

3 grosse Kartoffeln in Würfel schneiden

200 g Erbsen

200 ml Kokosmilch

1 grosse Zwiebel

Curry, Salz

Kartoffelwürfel kochen, Wasser abgiessen. Die angebratenen Zwiebelwürfel, die Erbsen und die Kokosmilch dazu geben. Kräftig mit Curry würzen und kurz aufkochen lassen.

Tipps aus Rückmeldungen (danke vielmals den Kochkünstler!):
Curry bereits mit den Zwiebeln andünsten! Es können auch Süsskartoffeln verwendet werden!