

Blumenkohlcurry

(4 Personen)

- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Knollensellerie
- 3 Möhren
- 1 kl. Blumenkohl
- 1 Stange Porree
- 1 El Öl
- 1 El Butter
- 2 El Mehl
- 1 Tl Currypulver
- 1 Dose Kokosmilch ungesüßt
- 2 Tl Gemüsebrühe
- 80g Erdnüsse (in knuspriger Teighülle)
- Salz
- Pfeffer



Gemüse, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden. Öl und Butter in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebel glasig dünsten. Sellerie und Möhren andünsten, mit Mehl und Curry bestäuben und anschwitzen. Mit Kokosmilch und ca. 300 ml Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Brühe dazugeben und 5 Minuten köcheln.

Blumenkohl und Porree hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Gewürzen abschmecken und mit grob gehackten Erdnüssen bestreuen.