



Rezeptkarte

Aloo Gobi - Blumenkohl mit Curry Jaipur und Kartoffeln

Aloo Gobi - Blumenkohl mit Curry Jaipur und Kartoffeln

Zutaten (4 Personen):

800 g Blumenkohlröschen, 400 g Kartoffeln in 2 cm Würfel, 200 g Zwiebel in feine Würfel, 300 g Strauchtomaten in Würfel, 15 g Ingwer fein gerieben, 40 g Knoblauch fein gerieben, 4 EL Rapsöl, 1 EL Kreuzkümmel ganz, ½ EL Salz, 1 TL Curry Jaipur, 1 TL Koriander gemahlen, 300 ml Wasser, 35 g Koriander frisch fein geschnitten, 1 TL Maisstärke

Zubereitung (ca. 50 Minuten):

In einem breiten Topf das Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer goldgelb anschwitzen. Bei mittlerer Hitze Kreuzkümmel, gemahlenen Koriander und Curry Jaipur dazugeben und kurz anschwitzen. Anschließend die Tomatenwürfel, Wasser und Salz dazugeben und aufkochen. Die Kartoffelwürfel und die Blumenkohlröschen in den Topf geben und mit Deckel bedeckt bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Gelegentlich umrühren. Zum Schluss nochmals abschmecken und den Koriander dazugeben.

Je nach gewünschter Konsistenz kann das Gericht mit etwas Maisstärke gebunden werden.