



Gelberbsen-Curry mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl
1 Stk. Ingwer (Daumengross)
1 Stange Lauch
3-4 Topinambur
4 Rübli
Grünkohl
 $\frac{1}{2}$ TL Kräutersalz
3 Tassen Gelberbsen (bereits gekocht)
1 Handvoll ungesalzene Erdnüsse
1 EL Curry Pasta
 $\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
 $\frac{1}{2}$ TL Meersalz
Pfeffer und Chili zum abschmecken
1/2 L Kokosmilch



Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (geschält) sehr klein schneiden und in einer Bratpfanne mit wenig Öl kurz andünsten. Topinambur und Rübli gut waschen und in Würfel oder Räddi schneiden. Lauch waschen und in kleine Ringe schneiden und alles zu den Zwiebeln geben, mit Kräutersalz würzen und 5 Min. rührbraten. Currys pasta dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen. Mit Kurkuma und Salz würzen, und ca. 10 Min. köcheln lassen.

Grünkohl waschen und in Streifen schneiden. Gelberbsen, Erdnüsse und den Grünkohl unterrühren und nochmals alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Chili abschmecken und servieren.

Event. mit Vollkornreis servieren.