

CURRY MIT WEIßKOHL

500 g Weißkohl
3 festkochende Kartoffeln
2 Tomaten
2 EL Öl
1 TL Kurkuma
2 Lorbeerblätter
1/2 TL Korianderpulver
1/2 TL Kreuzkümmelpulver
1 TL frisch geriebener Ingwer
100 g Erbsen
1 TL Garam Masala
Salz, Chilipulver

Kohl putzen und in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Die Tomaten waschen, halbieren, die Kerne entfernen und würfeln. Die Kartoffelwürfel in heißem Öl unter Rühren ca. 10 Minuten goldbraun braten und aus dem Topf nehmen. Den Kohl in den Topf geben und mit den Gewürzen andünsten. Kartoffeln wieder zugeben, mit etwas Wasser aufgießen. Zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen. Erbsen und Tomatenwürfel zugeben, ca. 10 Min. köcheln. Mit Garam Masala, Salz und Chili abschmecken, servieren. Nach Belieben Reis dazu reichen.

