

## **Rote Bete Curry**

für 4 Personen

### **Zutaten:**

800g Rote Bete

Frühlingszwiebeln, 1-2 Knobzehen

1 EL Butter

je 1 TL gem. Koriander + Kurkuma

1/4 l Gemüsebrühe

1 Dose Kokosmilch

2 – 3 TL grüne oder rote Currypaste

Salz, Basilikumblättchen in Streifen

Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Rote Bete schälen und in ca. 1cm lange/breite Würfel schneiden. Zwiebeln + Knobfi fein hacken.

Butter in Pfanne o. Wok schmelzen, Rote Bete, Zwiebeln und Knobfi anbraten, Koriander und Kurkuma darübergeben.

Mit Brühe ablöschen, salzen, ca. 20 min garen.

Kokosmilch und Currypaste einrühren, nochmals 20 Min. garen.

Zitronensaft und Basilikum untermischen, mit gekochtem Reis oder Quinoa servieren.