

Kohlrabi-Kartoffel-Ragout mit Kokosmilch und Koriander-Cashew-Topping

4 Portionen

600 g festkochende Kartoffeln
3 Karotten
1 Kohlrabi
2 Schalotten
2 EL Öl
Currypulver
400 ml Kokosmilch
200 ml Gemüsebrühe
1 Limette
Salz
10 g frischen Koriander
4 EL Cashewkerne
Zucker

Kartoffeln, Karotten und Kohlrabi schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden.

Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten darin ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Currypulver zugeben und ca. 1 Min. mitrösten. Gemüsewürfel unter Rühren und weitere ca. 2 Min. unter Rühren mitbraten. Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 20 Min. auf mittlerer Stufe köcheln. Gelegentlich umrühren.

Limette halbieren und auspressen. Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Cashews grob hacken.

Curry mit etwas Limettensaft, Salz und Zucker abschmecken. Mit Koriander und Cashewkernen bestreuen und servieren.

Dazu passt Reis.