



# Einfaches Kartoffel-Kokos-Curry mit Reis



## Zutaten

Menge	
1	Zwiebel
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	Currypulver
3 große	Kartoffeln, mehligkochend
4 EL	Öl
1 kleines Stück	Ingwer
1 EL	Garam Masala
150 g	Joghurt
1	Knoblauchzehe
1/2 Bund	Koriander
1 TL	Chiliflocken
	Salz
1	Limette
2 EL	Sojasoße
250 g	Parboiled Reis
300 ml	Gemüsebrühe
1 Dose	Kokosmilch

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1208 kJ, 289 kcal, 29,1 g Kohlenhydrate, 9,9 g Eiweiß, 15 g Fett, 10 mg Cholesterin, 2,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



## Zubereitung

Dieses vegetarische Kartoffel-Curry mit Ingwer und Kokosmilch ist nicht nur super lecker, sondern auch richtig günstig! Alle Zutaten für unser Kartoffel-Curry bekommst du für gerade mal 5€ und hast dir damit direkt schon 4 leckere Portionen gesichert. Durch die Kartoffeln und die Kokosmilch ist das Curry super cremig und durch die Vielzahl an Gewürzen wie Garam Masala und Currypulver super aromatisch und lecker! Zu dem Kartoffel-Curry gibt es Reis und ein Topping aus Joghurt und Koriander darf natürlich auch nicht fehlen! Probiere unser leckeres Kartoffel-Curry unbedingt zuhause aus! Das Curry ist super einfach zubereitet, so einfach geht's:

### Step 1:

Den Reis in 2 Liter kochendes Wasser geben und leicht salzen. Den Reis für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb geben.

### Step 2:

Währenddessen kannst du das Curry zubereiten. Dazu die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Danach die Zwiebel und die Knoblauchzehe sowie den Ingwer fein hacken oder reiben. Nun erhitzt du das Öl in einer Pfanne und brätst die Zwiebel und den Knoblauch darin an. Dann gibst du Garam Masala, Chili und Currypulver dazu und brätst es kurz mit an. Nun löschst du alles mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ab und gibst die Kartoffeln hinzu. Bei kleiner Hitze für ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Anschließend alles kräftig mit Limettensaft und Abrieb sowie Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken.

### Step 3:

Sobald die Kartoffeln fast zerfallen, ist das Curry fertig. Nun kannst du es mit Reis, Joghurt und einigen Korianderblättern bestreut servieren.