

# Kartoffel Erdnuss Curry



In wenigen Schritten zum  
perfekten Gericht

Kochvideo



### EINKAUFLISTE:

500 g festkochende Kartoffeln  
3 EL rote Currypaste  
1 EL Kokosöl  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Ingwer  
1 TL Kurkuma  
2 EL Erdnussbutter  
400 ml Kokosmilch  
200 ml Wasser  
Salz  
200 g Spinat  
2 Limetten  
Frühlingszwiebel  
Erdnüsse

Absolutes  
Kartoffelwissen  
bekommst  
du  
hier



### ZUBEREITUNG:

Das Kokosöl im Topf erhitzen. Die Zwiebeln und die Currypaste anbraten. Knoblauch, Ingwer und Erdnussbutter zugeben und anschwitzen. Kartoffeln in Wedges schneiden und in den Topf geben. Kokosmilch und Wasser in den Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Spinat in den Topf geben. Zum Schluss noch Limettensaft unterrühren. Mit den Frühlingszwiebeln und den gerösteten Erdnüssen servieren.