



Asiatisches Grünkohl-Shiitake-Curry

mit gelber Currypaste und Cashews



30-40min



3-4 Personen

In seinen krausen, langstieligen Blättern verbirgt der Grünkohl seinen fein-würzigen Geschmack. Heute servierst du das herzhafte Wintergemüse in einem cremigen Curry mit Kokosmilch, knackigen Karotten und frischen Shiitakepilzen zu Salzkartoffeln. Einfach köstlich!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 200g Shiitakepilze
- 2 Bund Grünkohl
- 400ml Kokosmilch
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 unbehandelte Limette
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{1,2}

- Salz
- Pflanzenöl

- großer Topf
- Wok oder große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Erdnüsse (1), Schalenfrüchte (2). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 594kcal, Fett 33.0g,
Kohlenhydrate 56.8g, Eiweiß 13.3g



In einem großen Topf ausreichend
gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum
Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale**
in ca. 2cm große Würfel schneiden, in das
kochende Wasser geben und in 10-15Min.
gar kochen. In ein Sieb abgießen und
abtropfen lassen.



Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Shiitakepilze** in feine Streifen schneiden, dabei die Stiele entfernen. Die **Grünkohlblätter** grob schneiden, dabei die harten Stiele entfernen.



Die **Pilze** und die **Karotten** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. anbraten. Den **Grünkohl** dazugeben und das **Gemüse** weitere 5-6Min. weich braten.



Das **Gemüse** mit der **Kokosmilch** und 150ml Wasser ablöschen. Die **Currypaste (oder weniger, wenn es nicht scharf sein soll)** und das **Brühgewürz** unterrühren. Die Flüssigkeit einmal aufkochen lassen und das **Curry** anschließend bei niedriger Hitze 5-6Min. sanft köcheln lassen.



Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



Das **Curry** mit dem **Limettensaft** und der -**schale** sowie Salz abschmecken und mit den **Kartoffeln** auf Teller verteilen. Mit den **Cashews** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.