

Kartoffelcurry

Zutaten für 4 Personen:

900g festkochende Kartoffeln
2 Schalotten
2 Chilischoten
4 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca.5cm)
3EL gut erhitzbares Öl (z.B. Rapsöl)
1EL gemahlener Kurkuma
etwas Kresse
150g griechischer Joghurt

1.

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Schalotten schälen, vierteln und in breite Streifen schneiden. Die Chilischoten waschen, putzen und sehr fein hacken (die Kerne sind das schärfste an der Chilischote, es empfiehlt sich, sie wegzulassen). Den Knoblauch und den Ingwer schälen, würfeln und ebenfalls fein hacken.

2.

In einem breiten Topf das Öl erhitzen. Kurkuma, Schalotten, Chili, Ingwer und Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Die Kartoffeln dazugeben und in den Gewürzen wenden. 400ml Wasser angießen und salzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15min schmoren.

3.

Den Topf vom Herd nehmen, Joghurt unter das Curry geben und Kresse darüberstreuen.