



## **Kartoffel- Curry**

### **ZUTATEN:** (4 Personen)

6 Kartoffeln (mittlere Größe)	1 Prise Rohrzucker
200g TK Erbsen	Rapsöl
4 Stangen weißen Spargel	eventuelle etwas Currypulver
2cm frischen Ingwer	Salz
500ml Kokosmilch	Pfeffer aus der Mühle
1 TL grüne Currypaste	

### **KOCHGESCHIRR:**

TOLLE Pfanne mit Deckel

### **VORBEREITUNG:**

1. Alle Zutaten ausmessen und bereitstellen.
2. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
3. Spargel schälen und die Stangen dritteln.
4. Kartoffeln schälen, halbieren, längs in Spalten schneiden und mit einem Küchentuch trocken tupfen.

### **ZUBEREITUNG:**

1. Die TOLLE Pfanne mit Deckel auf 2/3 Hitze vorheizen, bis der Deckel handwarm ist.
2. Nun die Kartoffeln in die Pfanne geben und mit etwas Rapsöl übergießen.
3. Die Kartoffeln 5min braten. Dabei zwischendurch wenden.
4. Nun den Herd auf die kleinste Stufe zurück schalten und Currypaste, Ingwer, Spargel dazugeben.
5. Den Rohrzucker darüber streuen und kurz karamellisieren lassen.
6. Anschließend mit der Kokosmilch aufgießen, den Herd nun auf 1/3 Hitze hochschalten und 3 min köcheln lassen.
7. Jetzt die Erbsen unterheben mit Salz, frischen Pfeffer, Rohrzucker und Currypulver abschmecken. Noch einmal aufkochen lassen und die Pfanne herunternehmen und circa 1 min ziehen lassen.

### **TIPP**

Sie können dem Kartoffelcurry auch kleine Hähnchenfiletstücke (Schritt 4) als Ergänzung begeben.