



BLUMENKOHLEINTOPF VEGAN "INDISCHE ART"

ZUTATEN 2 P.

- 300 g Blumenkohl
- 240 g Kartoffeln
- 120 g Tomaten
- 60 g Karotten
- 30 g Zwiebeln
- 60 ml Soja-Kochcrème Cuisine
- Ein Stück Naanbrot
- Koriander
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- Curry
- Ras el Hanout
- Schwarzkümmel
- Maisstärke
- Wasser

ZUBEREITUNG

- 1. Die Tomaten in Ecken, die Karotten in Stifte, die Zwiebeln in Würfel, den Blumenkohl in Röschen und die Kartoffeln in Würfel schneiden.*
- 2. Aus sämtlichen Zutaten in einem Topf einen Eintopf kochen.*
- 3. Nach Belieben mit Koriander, Knoblauch, Salz, Chili, Curry und Ras el Hanout würzen.*
- 4. Den Eintopf mit Maisstärke abbinden.*
- 5. Tomaten würfeln, würzen und als Garnitur dazugeben.*
- 6. Schwarzkümmel über den Eintopf streuen.*
- 7. Das Naanbrot vierteln, erwärmen und zusammen mit dem Eintopf servieren.*