

BLUMENKOHLEINTOPF „INDISCHE ART“

Zutaten für 2 Personen

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



Zubereitung

Die Tomaten in Ecken, die Karotten in Stifte, die Zwiebeln in Würfel, den Blumenkohl in Röschen und die Kartoffeln in Würfel schneiden.

Aus sämtlichen Zutaten einen Eintopf kochen. Würzen nach Geschmack! Mit Maisstärke abbinden. Die Tomaten erhitzen, würzen und als Garnitur dazugeben. Schwarzkümmel darüber streuen. Das Naanbrot vierteln und erwärmen.

