Süßkartoffelcurry

für 10 Personen

Zutaten

1250 g Süßkartoffeln, 250 g rote Paprika, 250 g rote Zwiebeln, 200 g Cherrytomaten, 1250 ml Kokosmilch,200 g Cashewnüsse, 200 g Zuckerschoten oder Erbsen, Saft von 2,5 Limetten, 3 Knoblauchzehen, 2,5 EL Ingwer, 5 EL Olivenöl, 2,5 EL Tomatenmark, 2,5 TL Currypulver, 2,5 EL Thai-Curry-Paste, 50 g Basilikum, 3 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 0,5 Teelöffel Chiliflocken,

Zubereitung

1. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch fein hacken, Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken.
2. Paprika schälen und klein schneiden,
3. Süßkartoffeln schälen und in Würfel mit 1cm Kantenlänge schneiden
4. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer im Olivenöl anschwitzen
5. die Süßkartoffel- und Paprikastücke hinzugeben, kurz mitschwitzen
6. Tomatenmark, Currypulver und Thai-Curry-Paste hinzufügen, kurz mitschwitzen
7. Kokosmilch dazugeben und gut umrühren.
8. alles aufkochen, dann die Hitze reduzieren und 10-15 Minuten köcheln lassen, bis alles gar ist
9. das Curry mit Salz, Pfeffer und ggf. Chiliflocken abschmecken.
10. weitere 5 Minuten durchziehen lassen.
11. Cherrytomaten halbieren
12. 5 Minuten vor dem Servieren die Tomaten und Zuckerschoten (oder Erbsen) mit zum Curry geben. Alles gut umrühren.
13. Cashewkerne grob hacken und anrösten.
14. Basilikum grob hacken.
15. unmittelbar vor dem Servieren den Limettensaft, das Basilikum und die Cashewnüsse vorsichtig unterrühren

Zeitbedarf

45 Minuten