

Kartoffeleintopf



2 Personen
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Zutaten

250 g mehlig kochende
Kartoffeln
1 EL Butter
2 Kaffirlimettenblätter
2 EL scharfer Curry
2 dl Kokosmilch
1 Tomate
0.5 Dose Kichererbsen (ca.200
g)
100 g tiefgekühlte Erbsli
wenig Salz
wenig Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schneiden.
Butter in einer weiten
Pfanne warm werden
lassen, Kartoffeln bei
mittlerer Hitze andämpfen.



Limettenblätter in Streifen
schneiden, zusammen mit
dem Curry begeben, unter
Rühren ca. 2 Min.
mitdämpfen. Kokosmilch
dazugiessen, aufkochen,
bei mittlerer Hitze ca. 10
Min. köcheln.



Tomaten schneiden.
Kichererbsen abspülen,
abtropfen, beides
zusammen mit den Erbsli
begeben, ca. 5 Min.
weiterköcheln, würzen.

(Quelle: www.bossi.ch)