

SCHARFES WEISSKOHL-CURRY

Schwierigkeit: einfach / ca. 45 Min. Arbeitszeit

Bei diesem wärmenden Wintergericht trifft der klassische Weißkohl auf Zutaten aus Fernost. Mmmmh, da hat sich der **Biohof Mertens Wiesbrock** aber was Feines ausgedacht.

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

750 gr	Weißkohl
500 gr	Kartoffeln
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
20 gr	Ingwer
1	rote Peperoni
1 EL	Olivenöl
2 TL	rote Currypaste
425 gr	Dosentomaten
250 ml	Gemüsebrühe
Etwas	Salz, Pfeffer und Zucker
3 Zweig(e)	glatte Petersilie
50 gr	Erdnüsse



ZUBEREITUNG



Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

Peperoni waschen, längs aufschneiden, entkernen, evtl. noch einmal abspülen und in dünne Ringe schneiden.

Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln.

Weißkohl vierteln, Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Kurz in einem Sieb abspülen und gut abtropfen lassen.

Öl in einem großen weiten Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni darin bei mittlerer Hitze andünsten. Currypaste unterrühren und kurz anrösten. Kartoffeln und Weißkohl zugeben und unter Rühren ebenfalls kurz andünsten. Tomaten samt der Flüssigkeit zufügen. Gemüsebrühe dazu gießen. Alles mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. garen.

Inzwischen Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Erdnüsse grob hacken. Das Weißkohl-Curry nochmals abschmecken. Petersilie und Erdnüsse darüber streuen und servieren.