

Veganes Kürbis-Chinakohl-Curry

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehe
- 10 g Ingwer - frisch (optional nach Geschmack)
- 2 EL Currypaste - nach Wahl (z.B. rot oder gelb)
- 1 TL Salz - gestrichen (nach Geschmack mehr oder weniger)
- 500 g Kürbis - (Hokkaido oder andere Sorte nach Wahl)
- 250 g Chinakohl
- 2 Tomaten - frisch oder alternativ aus dem Glas
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL Sojasoße

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken und in einem Wok oder einer tiefen Pfanne in einem Schluck Wasser glasig dünsten. Thai Currypaste dazu geben und einen Moment mit anbraten.

Als Nächstes gewürfelten Kürbis dazugeben und kurz mit anbraten.

Anschließend mit Kokosmilch (und bei Bedarf etwas Wasser) auffüllen und aufkochen lassen, Salz hinzugeben und gut umrühren.

Gehackte Tomaten dazu geben und alles bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis fast gar ist.

Klein geschnittenen Chinakohl dazu geben und 5 weitere Minuten mit köcheln lassen.

Zum Schluss nach Geschmack mit Sojasoße abschmecken.

(Sabine)