Michel
Bingen am Rhein

Asiatischer Kartoffeltopf

der Lieblingssalat von Mathias - unbedingt nachmach...



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g	festkochende Kartoffeln	0,5 l	Kokosmilch
3	Bleichsellerie	1–2 TL	grüne Thaicurrypaste
1	Zwiebel	2 TL	Sojasauce
2	Knoblauchzehen	2 EL	Zitronensaft
1	Ingwer (ca. 3 cm)		Öl, Salz, Pfeffer
2	reife Avocados		Thaibasilikum, Koriander und Petersilie nach Gesch...

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und klein würfeln, Sellerie in kleine Scheiben schneiden. Zwiebel, Knobi, Ingwer schälen, klein würfeln und im Öl andünsten; Currypaste dazugeben und kurz mitrösten. Kartoffeln und Sellerie dazugeben, verrühren, mit Wasser bedecken und ca. 20 Min. weich köcheln lassen. Kokosmilch, Sojasauce & Zitronensaft dazugeben; salzen und pfeffern und kurz aufkochen. Kräuter unterrühren und mit klein gewürfelter Avocado servieren.

Passt zu: Grauer Burgunder · Frühburgunder