Kartoffeln-Curry mit Äpfeln

schnell, einfach, lecker und VEGAN



Zutaten:

1-2 EL Kokosöl oder Olivenöl oder anderes Pflanzenöl

600g Kartoffeln festkochend, in Schnitzen

2 rote Zwiebeln in Streifen

2 rotschalige Äpfel, in ca. 1½ cm grossen Stücken

1 roter Peperoncino, entkernt, in Streifen

1 EL Curry (mild oder scharf, nach Wahl)

3dl Gemüsebouillon (= Gemüsebrühe)

2dl Soja-Rahm

Himalaya-Salz, Pfeffer, nach Bedarf

¼ Bund Pfefferminze, ganze Blätter

Zubereitung:

Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Zwiebeln und Curry 3-4min rührbraten. Äpfel und Peperoncino beigeben, weitere 2min umrühren. Bouillon und Soja-Rahm dazu giessen, mit Himalaya-Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 15 - 20min köcheln. Je nachdem nochmal mit Pfeffer und Himalaya-Salz abschmecken.

Curry anrichten und Minzenblätter darüber streuen.

