



Gemüse-Algencurry

Zutaten (für 10 Personen):

- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 1 großer Kopf Blumenkohl
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 30 g Ingwer
- 400 ml passierte Tomaten
- 25 g Kombualge (getrocknet)
- 2 TL Kreuzkümmel
- 3 TL Garam Masala
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Chili
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Kartoffeln in kleine Stücke schneiden, Blumenkohl waschen und in mundgerechte Röschen teilen, Knoblauch und Ingwer fein hacken
2. Die Kombualge in kaltes gesalzenes Wasser legen und rehydrieren für ca. 10 Minuten
3. Nachdem die Algen rehydriert sind, diese abgießen und in kleine Quadrate schneiden
4. In einem großen Topf Öl erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze anschwitzen
5. Nach ca. 7 Minuten Ingwer, Knoblauch, Garam Masala, Kreuzkümmel und Chili dazugeben
6. Wenn sich der Geruch entfaltet die Kartoffeln und den Blumenkohl dazugeben und kurz mitrösten
7. Mit passierten Tomaten und einem guten Schluck Wasser ablöschen
8. Paprika, Chili, Salz und Pfeffer, sowie die Algenstücke dazugeben und 25-30 Minuten köcheln lassen