



Oktober 2017: Exotischer Kartoffeltopf

Zutaten (4 Personen):

- » 60 g frischer Ingwer
- » 2 Zwiebeln
- » 1 – 2 Knoblauchzehen
- » 1 – 2 Chillischoten
- » 900 g festkochende Kartoffeln
- » 400 g rote Paprika
- » 2 EL Rapsöl
- » 400 ml Kokosmilch
- » 360 g Garnelen
- » Salz, Zucker und Koriander

Zubereitung:

Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili entkernen und klein schneiden. Paprika in Stücke schneiden und Kartoffeln schälen und würfeln.

Ingwer, Zwiebel, Knoblauch und Chili in heißem Öl anschwitzen. Dazu die Kartoffeln, Kokosmilch und 800 ml Wasser geben – würzen und ca. 15 Minuten garen. Dann die Garnelen und Paprika dazugeben und weitere 5 Minuten garen. Anschließend mit Koriander bestreut servieren.