

UNSERE  
REZEPTE

MONIQUE  
**Kartoffelcurry**



## MONIQUE

- ✓ frühe, festkochende Speisesorte
- ✓ aromatisch und wohlschmeckend
- ✓ gelbe Fleischfarbe
- ✓ optisch ansprechende Schale

[www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)



**EUROPLANT**

## MONIQUE

# Kartoffelcurry

### ZUTATEN

(für 4 Personen)

1 kg festkochende  
Kartoffeln  
(**MONIQUE**)  
300 g Puten-  
schnittel  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Stück Ingwer,  
ca. 2 cm  
2-3 EL Massaman-  
Currypaste oder  
rote Currypaste  
400 ml Kokosmilch  
1 Limette  
1 handvoll  
Cashewkerne  
1-2 Zweige  
Koriander  
Salz, Pfeffer,  
Erdnussöl

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, gut abtrocknen, halbieren oder vierteln und auf ein Backblech geben. Mit etwas Erdnussöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen für etwa 30 Minuten backen und dabei alle 10 Minuten wenden.

Putenschnittel in feine Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Koriander grob hacken. Limette auspressen.

Etwas Erdnussöl im Wok erhitzen und die Putenstreifen goldbraun anbraten. Zwiebeln zugeben und glasig andünsten. Knoblauch, Ingwer und Currypaste hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Kokosmilch ablöschen. Limettensaft, Koriander und Cashewkerne hinzugeben und die Soße kurz köcheln lassen.

Die gebackenen Kartoffeln in die Soße geben und servieren.

