

## Rote Beete- Kohlrabi- Süßkartoffel- Curry

Rote Beete            1 ½ - 2 Mal so viel wie Kohlrabi und Süßkartoffel, in Würfel schneiden

Kohlrabi            in Würfel schneiden

Süßkartoffel        Menge gleich viel wie Kohlrabi, in etwas größere Würfel schneiden

Currypaste und ergänzend oder alternativ Currypulver bzw. Curry- Mischung aus

Kurkuma, Chili, Kreuzkümmel...        in Öl unter Rühren anrösten

Zwiebel und Knoblauch            klein geschnitten in Gewürzpaste anbraten

Kokosmilch zufügen (das Gericht schmeckt lecker mit viel Soße)

Salz    zufügen

Rote Beete- Würfel                    zufügen, ca. 10 Min köcheln

Kohlrabi und Süßkartoffel            zufügen, leicht köcheln, bis alles gar ist, vorher

Prise Zimt und Zucker                zufügen

1 Eßl Zitronensaft                    begeben, ggf. mit Curry/ Currypaste nachwürzen, zu Ende garen

Frischen Koriander (reichlich)        vor dem Servieren, grob zerkleinert begeben

Dazu Basmati- Reis servieren

**Guten Appetit!**