

Rosenkohl-Curry

500 g	Rosenkohl
500 g	Kartoffeln
3 Stangen	Staudensellerie
2	Zwiebeln
4 EL	Olivenöl
1 TL	Currypulver
½ TL	Kurkuma
300 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Tomatenmark
1 EL	brauner Zucker
50 g	Rosinen
½ TL	Chilipulver
2	Bananen
1 EL	Zitronensaft
200 ml	Kokosmilch



Rosenkohl putzen, die Röschen halbieren.
Kartoffeln schälen und würfeln.
Zwiebeln würfeln.
Staudensellerie putzen und in 1 cm große Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Chili und Zwiebeln darin anbraten.
Mit Currypulver und Kurkuma bestreuen.
Tomatenmark und braunen Zucker zugeben, kurz mit anschwitzen.

Rosenkohl, Kartoffeln und Sellerie zugeben.
Kurz andünsten und die Brühe angießen.
Rosinen zugeben und mit geschlossenem Deckel ca. **15 Minuten** köcheln, evtl. Wasser nachfüllen.

Bananen in Scheiben schneiden.
Bananenscheiben und Zitronensaft zugeben und noch einmal **10 Minuten** köcheln lassen.
Kokosmilch unter das Rosenkohl-Curry heben.