

”

## **Aloo Gobi** **(Blumenkohl-Curry)**

### **Zutaten für 4 Personen:**

500 g Blumenkohl  
2 Kartoffeln, festkochend  
1 Zwiebel  
1 Stück frischer Ingwer (ca. 2cm)  
2 Tomaten  
1 Lorbeerblatt  
3 EL Ghee  
1 TL Kurkuma  
1 TL Chilipulver  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
150 g TK - Erbsen  
3 EL Joghurt  
Salz  
1 TL Garam Masala



### **Zubereitung:**

Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen brechen. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.

Zwiebel und Ingwer schälen, beides hacken.

Tomaten waschen und ohne den Stielansatz würfeln.

Lorbeerblatt mindestens 1 Minute im heißen Ghee rösten.

Zwiebel und Ingwer zugeben, hellbraun anbraten.

Blumenkohl, Kartoffeln, Kurkuma, Chilipulver und gemahlene Kreuzkümmel zugeben und 2 Minuten braten.

Tomaten, Erbsen, Joghurt und ¼ l Wasser zugeben, salzen.

Zugedeckt in 20 – 25 Minuten garen.

Garam Masala unterrühren und servieren.