

Blumenkohl mit Kokosmilch

Zutaten für 4 Portionen:

1 Blumenkohl – 1 EL Öl – 1 Zwiebel – 2 TL Currypulver – 250 ml Gemüsebrühe – 100 ml Kokosmilch – 300 g Reis

Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Blumenkohl waschen und in Röschen teilen
- Den Reis nach Packungsanleitung garen
- Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Blumenkohl zugeben und kurz mit braten
- Das Currypulver untermischen und alles mit Gemüsebrühe ablöschen. Bei geringer Hitze köcheln lassen bis der Blumenkohl bissfest ist
- Kokosmilch angießen und mit Salz und Currypulver abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

