

# CASHEW-CURRY

PORTIONEN: 4



**BIERTIPP:**  
Aspacher Urbräu



## ZUTATEN

800g Erdäpfel  
1 Stk. Brokkoli  
50g Cashewnüsse  
2 EL Rapsöl  
2 EL Curry würzig  
400ml Kokosmilch  
Prise Salz  
(Cayenne-)Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Erdäpfel schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.  
Brokkoli waschen und kleine Röschen abtrennen. Stiel

schälen und in kleine Würfel schneiden. Cashewkerne in einer Pfanne 2 Minuten anrösten und auf einem Teller auskühlen lassen. Pfanne erneut mit Öl erhitzen, Erdäpfel und Brokkoli-Stiele 4 Minuten anbraten, Currypulver zugeben und eine Minute mitbraten. Mit Kokosmilch ablöschen und 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Brokkoli-Röschen hinzugeben und 5-10 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Cashews bestreut servieren.

**MAHLZEIT UND  
GUTES GELINGEN!**

**OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!**

