

# Veganes Gemüsecurry

Diese Variante mit Blumenkohl wird in der Kokosmilch wunderbar zart und passt perfekt zu den frischen grünen Erbsen und den knackigen Cashewkernen. Mit frischem Naan oder einer dampfenden Schüssel Basmatireis, ist das ein vollwertiges, aber schnelles Alltagsessen.

*Für 4-6 Personen*

<i>1 Stück Ingwer (4 cm) geschält, grob gehackt</i>	<i>½ TL Cayennepfeffer</i>
<i>4 Knoblauchzehen, grob gehackt</i>	<i>1 großer Blumenkohl, in Röschen zerteilt</i>
<i>1 Chilischote, grob gehackt</i>	<i>400g Kokosmilch</i>
<i>Salz</i>	<i>100g ungesalzene Cashewkerne</i>
<i>4 EL neutrales Pflanzenöl</i>	<i>150g Erbsen (frisch oder TK)</i>
<i>2 große Zwiebeln, fein gewürfelt</i>	<i>½ TL Garam Masala</i>
<i>1 EL Tomatenmark</i>	<i>2-3 Karotten, geschält und geschnitten</i>
<i>1 ½ TL gemahlener Koriander</i>	<i>2 rote Zwiebeln, geschält grob geschnitten</i>
<i>1 ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel</i>	<i>2 Limetten in Spalten</i>
<i>2 Kaffirlimettenblätter in feinen Streifen (optional)</i>	

Ingwer, Knoblauch, Chili und Kaffirlimettenblätter mit 1 Prise Salz in den Mörser oder Mixer geben, zu einer Paste zerstoßen und beiseite stellen.

In einem großen Topf 3 EL Öl erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten goldbraun anbraten, dann die Ingwerpaste hinzugeben und 3-4 Minuten unter Rühren braten. Tomatenmark, Koriander, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und 1 ¼ TL Salz dazugeben und gut durchrühren.

Die Blumenkohlröschen in der Gewürzmischung wenden, dann die Kokosmilch hinzugießen. Aufkochen lassen, abdecken und bei schwacher Hitze 8-10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit in eine kleine Pfanne erhitzen, die Cashewkerne bei niedriger bis mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Minuten rösten und zum Abkühlen auf einen Teller geben.

Nach den 8 Minuten geben wir die Karottenstücke zu dem Blumenkohl und lassen diese weitere 4-5 Minuten mitköcheln. Dann die Erbsen, rote Zwiebeln und das Garam Masala einrühren und weiter 3 Minuten köcheln lassen. Abschmecken, dann zum Servieren mit Cashewkernen bestreuen und mit dem Limettensaft beträufeln.