



Räba-Curry

Zutaten

2 Räba

Kokosmilch

1 Zwiebel

Banane

2 Karotten

Olivenöl

Salz, Curry, frische Petersilie, etwas
Chili

Zubereitung

Zwiebeln klein schneiden, Karotten würfeln und die zwei Räba in Blättchen schneiden. Das Gemüse in Olivenöl anbraten und mit Salz, Curry, Petersilie und Chili würzen. Anschließend mit Kokosmilch aufkochen bis die Räba und Karotten weich sind. Gegen Ende eine reife Banane in der Sauce zerdrücken.