

# KARTOFFEL-ERBSEN-CURRY

---

## Zutaten (Für 4-6 Personen)

- 3 EL Maiskeim- oder Erdnussöl
- ½ TL braune Senfsamen
- ½ TL Kreuzkümmelsamen
- ½ zerbröselte getrocknete, scharfe rote Chilischoten
- Eine kräftige Prise gemahlenes Asant
- 450 g geschälte und in grosse Stücke geschnittene fest kochende Kartoffeln
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmelsamen
- 1 TL gemahlene Koriandersamen
- ¼ TL Kurkumapulver
- 1 TL Zucker
- 300 g tiefgekühlte Erbsen, aufgetaut
- 1 ½ TL Salz
- 3 mittelgrosse Tomaten, auf dem groben Gemüsehobel gerieben.

Das Öl in einer mittelgrossen Kasserolle bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und Senfsamen, Kreuzkümmelsamen, rote Chilis und Asant hineingeben. Sobald die Senfsamen nach wenigen Sekunden zischend zu hüpfen beginnen, die Kartoffeln hinzufügen. Unter Rühren etwas Farbe annehmen lassen. Cayennepfeffer, Kreuzkümmel- und Koriandersamen, Kurkumapulver und Zucker kurz unterrühren. Die Erbsen hinzufügen. Kurz umrühren, dann 250 ml Wasser und 1 Teelöffel Salz dazugeben. Zum kochen bringen, den Deckel auflegen und das Gemüse bei niedriger Temperatur 15 Minuten leise köcheln lassen. Die geriebenen Tomaten und das restliche Salz einrühren. Ohne Deckel weitere 10 Minuten köcheln lassen.

*LaCucina*

