

Aloo Gobi



Aloo Gobi

Zubereitungszeit:

35 Minuten (für 3-4 Personen)

Zutaten:

4 mittlere Kartoffeln, Blumenkohl (190gr.),
1 Tomate,
Erbsen (50gr.),
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehe,
1 grüne Chili-in feine Ringe schneiden,
1 Gemüse-Bouillon,
und Gewürzmischung (je 1 KL Kurkuma, Ajowa, Amchoor)

Kochanleitung:



Die benötigten
Zutaten...



1) Öl in Pfanne
erhitzen und Zwiebeln,
Knoblauch und Chili
kurz anbraten. Danach
die Gewürzmischung und
Bouillon dazu geben,
alles gut rühren und
dann Kartoffeln hinzu
tun und während 5 Min
rühren.



2) Nun den
Blumenkohl dazutun
und wieder gut
umrühren...



3) Jetzt die
Tomaten dazutun,
rühren und ca 10
Min. weiter kochen
lassen...



4) 1,5 dl Wasser und
bei mittlerer Hitze
weitere 10 Min.
zugedeckt köcheln
lassen...



5) Nun die Erbsen
dazutun, rühren und
für weitere 3-5
Min. weiter kochen
lassen...



6) Und fertig ist das Menu! Ä Guete!