

Rosenkohl mit Kürbis

500 g Rosenkohl (geputzt 400 g)

1 Zwiebel

2 TL Curry
Pfeffer

700 g Hokkaido-Kürbis (geputzt ca. 500 g)

2 EL Rapsöl

Salz

150 g Joghurt

Zubereitung:

Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. Kürbis waschen, entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
Zwiebel schälen und fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen, Currypulver und Zwiebel darin kurz anbraten. Rosenkohl und Kürbis dazugeben und ca. 3 Min. andünsten. Sobald das Gemüse beginnt anzusetzen, 50 ml Wasser dazugießen. Das Gemüse salzen und pfeffern. Dann zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 15 Min. garen.

Den Joghurt unterrühren und ca. 2 Min. ziehen lassen. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Guten Appetit!