

# Massaman-Curry mit Kartoffel-Naan

**Für zwei Personen**

**Für die Naan:**

125 Mehl	125 g Kartoffelmehl	1 TL Zucker
1 TL Backpulver	125 ml Milch	1 EL Sonnenblumenöl
75 g Vollmilchjoghurt	2 EL getr. Korianderblätter	50 g Butter
Salz		

**Für das Curry:**

3 große Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ kleiner Brokkoli	3 Möhren
1 Limette	1 rote Chilischote	30 g Cashewkerne
$\frac{1}{2}$ TL Massaman Currypaste	250 ml Kokosmilch	2 EL helle Sojasauce
2 EL Fischsauce	2 Stiele Zitronengras	1 Bund frischer Koriander
1 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Naan alle Zutaten außer der Butter zu einem glatten Teig verkneten und zu sechs Kugeln formen. Kugeln zu flachen, ovalen Fladen zusammendrücken. Butter schmelzen und die Fladen beidseitig leicht damit einpinseln. Fladen in einer Pfanne ausbacken, bis sie große Blasen werfen. Kartoffeln schälen und würfeln, Möhren schälen und in Scheiben schneiden, Brokkoliröschen vom Stiel trennen. Brokkolistiel würfeln. Öl in einem Wok erhitzen und Kartoffel, Möhren und Brokkoliwürfel scharf anbraten. Currypaste hinzugeben und mit Kokosmilch ablöschen. Dabei die Currypaste in der Kokosmilch auflösen. Zitronengras in kleine Stücke schneiden, Chili in feine Streifen schneiden. Beides in den Wok geben. Bei geringer Hitze fünf bis sechs Minuten köcheln, dann Brokkoliröschen zugeben. Weiter köcheln bis Kartoffeln und Möhren gar sind. Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Curry mit Limette, Fisch- und Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronengras entfernen. Korianderblätter abzupfen und kurz vor dem Servieren unterheben. Curry in einem tiefen Teller anrichten. Das Curry mit dem Naan auf Tellern anrichten und mit restlichen Korianderblättern und Cashewkernen garniert servieren.

Martin Rütze am 03. Februar 2016