

Kartoffel-Spinat-Topf mit Paprika und Garam Masala

Für 4 Personen:

700 g Kartoffeln	2 Zwiebeln	200 g Paprika
1 kg frischer Spinat	Salz	4 TL Garam Masala
2 EL neutrales Pflanzenöl	400 ml Kokosmilch (60%)	

Die Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Die Paprika waschen, das Kerngehäuse und die weißen Trennwände herausschneiden und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

Den Spinat verlesen, gründlich waschen und putzen.

In einem mittelgroßen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spinat darin 20 Sekunden blanchieren. Dann mit einer Schaumkeller herausheben, in ein Sieb geben und sofort kalt abschrecken. Abtropfen lassen und danach gut ausdrücken. 300 ml vom Spinatkochwasser zurückbehalten, den Rest wegschütten.

Pflanzenöl in einer Pfanne mit hohem Rand und Deckel oder einem weiten Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Garam Masala dazugeben und kurz unter Rühren anschwitzen. Die Kartoffeln zugeben und mit der Kokosmilch und dem zurückbehaltenen Spinatkochwasser ablöschen. 3 Prisen Salz zugeben und aufkochen. Zugedeckt 10-15 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln bissfest gegart sind.

Zum Schluss Paprika und Spinat zugeben und nochmals mit Salz und noch etwas Garam Masala abschmecken.

Nicole Just am 18. September 2017