

Kartoffel-Curry-Eintopf mit Spinat

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1,5 kg Kartoffeln, fest	1 Stange Zitronengras
1 rote Chilischote	1 Bund Lauchzwiebeln	2 EL Butterschmalz
Thaicurry	800 ml Gemüsebrühe	Salz, Zucker
1/2 rote Paprika	200 g TK-Spinat	40 g Erdnüsse
Holzspieße		

waschen, schälen und (bis auf zwei Kartoffeln) würfeln. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen, oberes und unteres Ende abschneiden. Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Lauchzwiebeln putzen und waschen. Vom Lauch das Grün abschneiden und beiseite legen. Das Weiße vom Lauch würfeln. 1 EL Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln, Lauch und Zitronengras darin anbraten. Kartoffelwürfel zufügen. Thaicurry darüber stäuben und kurz mit rösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen. Abdecken und ca. 30 Minuten garen. Paprika putzen und in gleich große Stücke schneiden. Übrige Kartoffeln in Würfel (ca. 1,5 cm Kantenlänge) schneiden und in wenig Salzwasser knapp gar kochen. Kartoffelwürfel und Paprika abwechselnd auf Spieße stecken und im übrigen Butterschmalz braten, bis die Kartoffeln goldbraun und die Paprikastücke weich sind. Aufgetauten Spinat ausdrücken und grob hacken. Zum Eintopf geben, kurz erwärmen und würzen. Erdnüsse darüber streuen. Mit Kartoffel-Paprika-Spießen anrichten.

Jacqueline Amirfallah 19. Dezember 2012