

Rezept der Woche: **Kartoffelcurry mit grünen Bohnen**

Zutaten:

- 500g Kartoffeln
- 250g grünen Bohnen
- 1 EL Butter oder Margarine
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 kleine Chilischoten
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Kurkuma, gemahlen
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

1. Die Kartoffeln waschen und in dicke Scheiben schneiden.
2. Die Bohnen putzen und in 2,5 cm lange Stücke schneiden.
3. Butter und Öl in einer Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen.
4. Chilischoten, Kreuzkümmel und Kurkuma in die Pfanne geben.
5. Den Knoblauch durch die Presse in die Pfanne drücken. Alles unterrühren, 30 Sekunden lang braten
6. Die Kartoffeln in die Pfanne geben, salzen und rühren, bis sie mit dem Fett überzogen sind. 15 Minuten dünsten.
7. Nun die Bohnen hineingeben und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze weitere 15 Minuten dünsten. Gelegentlich umrühren.

Wir wünschen guten Appetit!

