



## Zutaten: Mise en place:

80 g Cashewkerne

mit kochenendem Wasser übergießen und ca. 1 Stunde einweichen

2 Kartoffeln (würfeln)

Die Kartoffelwürfel ca. 5 Minuten in gesalzenem Wasser kochen

3 Karotten (in halbe Scheiben schneiden)  
250 g Karfiol (in Röschen teilen)  
200 g grüne Bohnen (gefroren)  
200 g Erbsen (gefroren)

dann das restliche Gemüse hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen

## Sauce

1 große Zwiebel (fein hacken)  
etwas Öl

Zwiebel in Öl ca. 3 Minuten anbraten bis die glasig sind

4 Knoblauchzehen (fein hacken)  
2 cm Ingwer (fein hacken)

Knoblauch und Ingwer hinzufügen ca. 2 Minuten weitbraten

2 TL Curry  
1 TL Garam Masala  
1/4 TL Kardamom  
1/2 TL Zimt  
1/2 TL Kurkuma  
1 TL Salz

Gewürze hinzufügen und eine weitere Minute anbraten

1 Dose stückige Tomaten  
1 Dose Kokosmilch

Die Zwiebel Gewürz Mischung, Cashewkerne und die restlichen Zutaten in einem Hochleistungsmixer (oder Pürierstab) cremig pürieren

Die Sauce in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen  
Das Gemüse abseihen und zur Sauce geben.  
Vorsichtig unterrühren und erwärmen

mit frischem Koriander und Chiliflocke garnieren und mit Reis oder Naan bzw Pita Brot servieren

## Korma

Den Karfiol 40 Minuten vor dem Kochen zerkleinern  
oder auf das fertige Gericht rohe Karfiolröschen darüber geben!

## Zubereitung:

Viel Spaß beim Nachkochen!