

Veganes Gemüsecurry

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Zutaten:**

60 g Schalotten
250 g gelbe Paprikaschoten
250 g rote Paprikaschoten
250 g Champignons, weiÙe
450 g Auberginen
5 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
400 ml cremige Kokosmilch
1 Be. Dr. Oetker Creme VEGA
(150 g)
125 g Tikka-Masala-Paste
etwa 100 g geröstete, gesalzene
Erdnusskerne

1 Vorbereiten:

Schalotten abziehen und würfeln. Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Auberginen waschen, vierteln und in Scheiben schneiden.

2 Zubereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Tomatenmark darin kurz dünsten. Paprika und Auberginen hinzufügen und weiterdünsten. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit Kokosmilch ablöschen. Mit Deckel etwa 5 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren. Dann die Champignons zufügen und bis zur gewünschten Sämigkeit (etwa 5 Min.) garen. Creme VEGA unterrühren. Das Curry mit der Gewürzpaste sowie Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Erdnusskernen anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Gemüsecurry nach Wunsch mit frischer Petersilie garnieren.
- Wenn Sie es schärfer mögen, können Sie statt der milden Gewürzpaste auch etwa 1 EL scharfe Tandoori-Masala-Paste verwenden.
- Servieren Sie zum Curry Fladenbrot oder Reis.