Kürbis-Kartoffel-Topf mit Curry

1 Zwiebel, geschält,halbiert

1 Knoblauchzehe

25g Öl

25g Mehl

200g Halbrahm

200g Wasser

200g Kokosmilch

1 kleiner Kürbis oranger Knirps, mit Schale in 2cm grosse Würfel geschnitten. Entkernt ca.400g.

300g festkochende Kartoffel, geschält in 2cm grosse Würfel geschnitten.

120g TK- Erbsli

½ TL Salz & etwas Pfeffer

2 TL Curry

1 TL Kurkuma

Zwiebel & Knoblauch in den Mixtopf geben 5 Sek. Stufe 5 zerkleinern.

Öl dazu geben und 2 Min. Varoma, Stufe 1 erhitzen.

Mehl drüber stäuben, Halbrahm, Wasser und Kokosmilch dazu geben

5 Sek., Stufe 5, mischen.

Kürbis, Kartoffeln und die restlichen Zutaten beigeben,

alles 17 Min., 98 Grad, Stufe Rührlöffel, LINKSLAUF.

Abschmecken und z.B mit Reis geniessen.

THERMOMIX®
BERATERIN & TEAMLEITERIN
ERIKASTAUB.CH
ERIKA STAUB
076 569 83 82