

## **Roter Kartoffelstock mit Bohnencurry**

Zubereiten: 45 Minuten

Für 4 Personen

### Zutaten:

#### Kartoffelstock:

- 1 kg rote Kartoffeln, geschält, in Stücken
- Salz
- 1-1.5 dl Milch
- 25 g Butter, in Stücken
- Muskatnuss

#### Bohnencurry:

- 1 rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Butter zum Andämpfen
- je 100 g Lauch, Rübli, Sellerie, gewürfelt
- 2-3 EL rote Currypaste
- 2.5 dl Gemüsebouillon
- 1 Dose rote Bohnen, abgetropft, ca. 290 g
- 1.8 dl Saucenhalbrahm
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Koriander oder glattblättrige Petersilie, fein gehackt

### Zubereitung:

1. Kartoffelstock: Die Kartoffeln salzen und im Dampf weichkochen. Kartoffeln herausnehmen, Milch, Butter und Muskatnuss in derselben Pfanne erhitzen. Kartoffeln durchs Passevite dazutreiben, luftig aufschlagen.
2. Rotes Bohnencurry: Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Gemüse beifügen, mitdämpfen. Currypaste kurz mitrösten. Mit der Bouillon ablöschen, zugedeckt knapp weich kochen. Bohnen und Saucenhalbrahm dazugeben, heiss werden lassen, würzen.