



# Blumenkohl Korma

## Zutaten

1 Blumenkohl	0.5 TL Garam Masala
1 Zwiebel gehackt	1 TL Kurkumapulver
1 Tomate gehackt	1 EL Nullkommanull Gemüse Bouillon
1 TL Ingwer gerieben	200 g Joghurt
1 TL Knoblauch gerieben	150 ml Kokosnussmilch
1 TL Chili/ Paprikapulver	Öl zum Kochen
1 TL Kreuzkümmelpulver	Geröstete Mandeln & Rosinen
	Salz

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Tomaten fein hacken. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und raffeln. Blumenkohl in Stücke schneiden. Alles beiseite legen.
2. Eine Pfanne mit 3 EL Öl erhitzen. Zwiebeln beigeben und goldbraun dünsten. Ingwer und Knoblauch dazugeben, eine weitere Minute dünsten lassen und dann die Tomaten dazugeben. Bei schwacher Hitze weitere 5 Minuten anbraten. Kurkuma, Kreuzkümmel, Paprika und Garam Masala unterrühren.
3. Hitze reduzieren, den Joghurt und einen EL Bouillon zugeben, gut vermischen. Nun den Blumenkohl und die Kokosnussmilch hinzufügen und 15 Minuten oder bis der Blumenkohl gar ist kochen lassen. Abschliessend das Curry mit den gerösteten Mandeln und Rosinen garnieren.
4. Für zusätzliche Frische und Geschmack mit gehacktem frischem Koriander garnieren und einen Schuss Zitronensaft hinzufügen.

