

## **Gemüse-Curry mit Schafskäse**

Abwechslung auf dem Speiseteller kann man auch erreichen, in dem man das einheimische Gemüse einmal anders zubereitet. Gewürze, Soßen aus fremden Ländern oder eine Zutat, die ungewohnt ist, macht ein Rezept interessant und exotisch. Dieser Gemüseauflauf erhält durch die Curry-Senfsauce und die Cashewkerne einen leicht indischen Einschlag. Der Schafskäse wiederum erinnert an die Mittelmeerküche.

### **Zutaten für 4 Personen:**

- ▶ 1 Möhre
- ▶ 1 Blumenkohl
- ▶ 500 g Brokkoli
- ▶ 1 gelbe Paprikaschote
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 750 g Kartoffeln
- ▶ 4 Eier
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 50 g Cashewkerne
- ▶ 3 EL Olivenöl
- ▶ 30 g Dinkelmehl
- ▶ 1 EL Curry
- ▶ 2 EL Senf
- ▶ ¼ l Milch
- ▶ 2 EL Schmand
- ▶ 100 g Schafskäse



### **Zubereitung:**

- ▶ Gemüse waschen und putzen. Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Blumenkohl und Brokkoli in Röschen teilen. Paprika grob würfeln.
- ▶ Blumenkohl in Salzwasser ca. 15 Minuten zugedeckt garen. Nach 5 Minuten Brokkoli, Möhren und Paprika zufügen und mitgaren.

- ▶ Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Zugedeckt in wenig Salzwasser 15 Minuten kochen. Danach abgießen.
- ▶ Die Eier hart kochen.
- ▶ Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken.
- ▶ Gemüse abtropfen lassen, das Gemüsewasser auffangen.
- ▶ Öl in einem breiten Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig andünsten.
- ▶ Mehl und Curry darin anschwitzen. Mit 600 ml Gemüsewasser und der Milch ablöschen. Aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.
- ▶ Mit Salz, Pfeffer, Senf und Schmand abschmecken.
- ▶ Das Gemüse und die Kartoffeln darin erhitzen.
- ▶ Eier schälen und halbieren.
- ▶ Schafskäse in Würfel schneiden oder zerbröckeln.
- ▶ Das Gemüsecurry mit den Eiern, dem Schafskäse und den Cashewkernen servieren.