

# Süßkartoffelcurry mit Mango

## Zutaten

---

- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Paprika
- 1 Karotte
- 1 Mango (wenn es schnell gehen soll, auch aus der Dose)
- 50 ml Orangensaft
- 100 ml Kokosmilch
- etwas Kokosöl
- frischer Koriander nach Geschmack
- 50 g Cashewkerne
- Knorr Kochpaste "Indisches Curry"

## Zubereitung

---

- Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden (etwas Grün für die Deko aufheben) und zusammen mit der fein gehackten Knoblauchzehe in einer großen Pfanne mit Kokosöl anbraten.
- Möhren und eine Paprikaschote stifteln, Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden und alles dazugeben.
- Mit dem Orangensaft ablöschen und die Kokosmilch und die Currypaste unterrühren.
- Etwa 10 Minuten köcheln lassen, dann die gewürfelte Mango hinzufügen und einige Minuten mitköcheln lassen.
- Das Grün der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zusammen mit dem Koriandergrün und den Cashewnüssen das fertige Curry bestreuen.

*titatori* gesagt.getan.