

# Blumenkohl mit Curry und Kokosmilch

## **Für 2 Personen:**

1 kleiner Blumenkohl   1 mittlere Limette   1 kleine Peperoni  
1 kleine rote Zwiebel   1 TL Currypulver   1 Dose Kokosmilch

Kokosmilch aufsetzen und Limette, Zwiebel, Peperoni und einen großen TL Currypulver mit dazugeben und alles aufkochen lassen.

Wenn alles kocht, den Blumenkohl einfach mit in den Topf geben, den Deckel draufsetzen und bei mittlerer Hitze garen lassen.

Nach ca. 12 Minuten, den Blumenkohl aus dem Topf nehmen, auf einen Teller/Schale setzen und den Sud darüber gießen.

Steffen Henssler am 02. Juli 2020