

## Gemüse-Curry

### Für 2 Personen

100 g frische Bohnen	Salz	2 Karotten
1 Kohlrabi	1 Petersilienwurzel	10 Radieschen
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	1 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe	1 EL Curry	1/2 Bund glatte Petersilie
Pfeffer		

Bohnen putzen und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Karotten, Kohlrabi und Petersilienwurzel schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Radieschen waschen, putzen und halbieren. Zwiebel schälen, in ca. 5 mm große Würfel schneiden und in einem Topf oder einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Die grob geschnittenen Gemüsestücke und Radieschen zugeben, kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten.

Vincent Klink Donnerstag, 19. Mai 2011