

# Süßkartoffel-Spinat-Curry

## Zutaten (4 Portionen):

1 EL Kokosöl  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
daumengroßes Stück Ingwer  
3 EL rote Currypaste  
1 EL Erdnussbutter  
500 g Süßkartoffeln  
400 ml Kokosmilch  
200 ml Wasser  
200 g Spinat oder Babyspinat  
Saft einer Limette  
Erdnusskerne (optional)

## So wird es gemacht:

Zwiebel und Knoblauch klein hacken, Ingwer fein reiben. Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen.

Kokosöl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel bei mittlerer Hitze braten. Nach fünf Minuten Knoblauch und Ingwer hinzufügen und eine Minute mitbraten. Currypaste und Erdnussbutter einrühren. Süßkartoffelstücke, Kokosmilch und Wasser hinzufügen und aufkochen. Bei geringer Hitze ohne Deckel ca. 25 Minuten garen, bis die Süßkartoffel weich ist. Spinat oder Babyspinat und Limettensaft hinzugeben und gut würzen.

Mit Reis servieren und nach Belieben trocken geröstete Erdnusskerne darüber streuen.