

Süßkartoffel Eintopf mit Kokosmilch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, einfach und schnell zubereitet, unglaublich lecker

Zutaten

- 400 g Süßkartoffeln, geschält, gewaschen in 2 cm großen Würfeln
- 200 g fest kochende Kartoffeln, geschält, gewaschen in 2 cm großen Würfeln
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 ml ungesüßte Kokosmilch
- 2 El flüssige Sahne
- 3 große Paprikaschoten, rot, grün, gelb
- 100 g Champignons, geputzt, geviertelt
- 1 Möhre, geschält, gewürfelt
- 1 kleine Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 Chilischoten in feinen Streifen, zum Garnieren
- 2 El Pflanzenöl
- 1 Tl Paprikapulver
- 1 Tl Currypulver
- 1/2 Tl gemahlener Kreuzkümmel, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Öl glasig anschwitzen, Möhren, Kartoffelwürfel, Süßkartoffeln, den Paprika und

Schritt3

die Champignons dazu geben.

Schritt4

2-3 min. angehen lassen, salzen, pfeffern, Curry - und Paprikapulver und Kreuzkümmel dazu geben.

Schritt5

Mit der Brühe, der Sahne und Kokosmilch aufgießen, ca. 25 - 30 min. kochen lassen.

Schritt6

Mit Chilischoten Streifen garniert zu Tisch geben.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** einfach und schnell, modern, unglaublich lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesskartoffel-eintopf-mit-kokosmilch/>