

Kartoffelcurry

50 g	Cashewnüsse	in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, grob hacken
500 g	neue Kartoffel	gut waschen, evtl. mit einer Kartoffel-Bürste, je nach Grösse halbieren oder vierteln
1 EL	Öl	erwärmen, Kartoffeln bei mittlerer Hitze 3 Min. dämpfen
1-2 EL	Currypaste gelb	zugeben, mischen, 5 Min. weiter dämpfen
2 dl	Kokosmilch	dazu geben, mischen, aufkochen, Deckel schliessen, auf mittlerer Stufe Kartoffeln weich kochen, je nach Grösse 20-25 Minuten
2-3 EL	Limettensaft Salz, Pfeffer	Kartoffelcurry abschmecken
300 g	Spargeln grün	hinten 2cm wegschneiden, wenn nötig die untersten 5cm schälen, in 5cm lange Stücke schneiden im Salzwasser ca.3 Minuten knapp kochen, in ein Sieb giessen, abtropfen lassen, mit dem Curry mischen
½ Bund	Basilikum	in Streifen schneiden Curry in tiefen, vorgeheizten Suppentellern anrichten mit Cashewnüssen und Basilikum bestreuen, sofort servieren