

# Rotes Gemüsecurry



ZUTATEN	FÜR 4 PERSONEN
1 Dose	Kokosmilch (400 ml)
2 gehäufte EL	rote Currypaste
1	Zwiebel, fein geschnitten
4	Karotten, geschält, schräg in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
300 g	Brokkoli, in Röschen zerteilt
1	rote Peperoni, in Stücke geschnitten
80 g	Cashewkerne, geröstet
	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Kokosmilch, Currypaste, Zwiebel und Karotten in einer großen Auflaufform vermischen.
3. Mit Alufolie abdecken und im Backofen 20 Minuten garen.
4. Broccoli und Peperonistücke hinzufügen, vermischen und wiederum mit Alufolie abgedeckt weitere 25 bis 30 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist.
5. Salzen und pfeffern. Mit Cashewkernen bestreut servieren.