

# KOHLRABI-KOKOS-EINTOPF

## Zutaten (4 Personen)

- 200 g Reis
- 300 g Tiefkühl-Erbesen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleiner Brokkoli
- 1 Kohlrabi
- 400 g stückige Tomaten
- 400 ml Kokosmilch
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL rote Currypaste
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken nach Schärfewunsch



## Zubereitung

Reis nach Packungsbeilage kochen. In den letzten 3 Minuten die Erbsen hinzufügen und mit dem Reis garen lassen.

Knoblauch schälen und klein hacken. Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen. Kohlrabi schälen und würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin andünsten, Tomatenmark und Currypaste dazugeben und kurz mit andünsten. Mit Tomaten und Kokosmilch aufgießen. Brokkoli und Kohlrabi zufügen und alles ca. 18-20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Gelegentlich umrühren und erneut abschmecken.

Danach mit dem Erbsen-Reis servieren.