

Kartoffel-Kokos-Eintopf (von Migusto) von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

1.25 Liter Kokosmilch	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
1.0 dl Sojasauce	
75 g Currypaste	Kokosmilch, Bouillon, Sojasauce und Currypaste zusammen aufkochen.
1.5 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln schälen, in Würfel à 2cm schneiden, begeben, ca. 20min köcheln lassen.
250 g Frühlingszwiebeln	
750 g Erbsen	Inzwischen Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, mit den Erbsen zu den Kartoffeln geben.