



# Mia-Moda



## Zutaten

- › 650 g Kartoffeln
- › 1 rote Paprika
- › 1 große Zwiebel
- › 2 Lauchzwiebeln
- › 1 Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht 450 g)
- › 250 ml Gemüsebrühe
- › 150 ml Sahne
- › 20 g Butter
- › 2 TL Curry Pulver
- › 1 EL Mehl
- › 1 EL gehackte Petersilie
- › Salz & Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Diese in Salzwasser gar kochen.

Die Paprika waschen und ebenfalls in ca 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Lauchzwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.

In einem Topf fast die ganze Butter zerlassen und die Zwiebel darin glasing dünsten. Currypulver unterrühren und alles ca. 2 Minuten anrösten.

Nun kommt das Mehl, Salz und Pfeffer dazu und alles wird ebenfalls ca. 2 Minuten angeschwitzt.

Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen, gut verrühren damit keine klumpen entstehen und einmal aufkochen lassen. Nun kommt bei geringer Hitze die Sahne dazu und die Soße kann ca. 5 Minuten köcheln.

In einer Pfanne den rest Butter erhitzen und darin die Paprika anbraten und zugedeckt ca. 7 Minuten dünsten. Nun noch die Lauchzwiebeln unterheben und das Gemüse zusammen 3 Minuten anschwitzen.

In der Zwischenzeit die Pfirsiche abtropfen lassen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Zum Schluss die Kartoffeln, die Pfirsiche und das Paprika-Gemüse unter die Soße heben und alles mit gehackter Petersilie garnieren.

