



Süßkartoffelsoße



ZUTATEN

Süßkartoffelsoße

Pasta oder Reis
2 Süßkartoffeln
1 EL Grüne Currypaste
1 TL Leinsamen
1 TL Kokosraspeln
1 EL Haferflocken
400 ml Kokosnussmilch
200-300ml Gemüsebrühe

Optional : Gerösteter Sesam on Top

Materialien

Großer Topf



für 4 Portionen



20 Min

1. Süßkartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis diese gar sind. Im Zuge dessen Nudeln oder Reis nach Packungsanweisung kochen
2. Leinsamen, Haferflocken und Kokosraspeln in einem Topf anrösten. Currypaste hinzufügen und einen Schuss Kokosnussmilch zum andicken hinzugeben.
3. Süßkartoffeln abgießen und mit einer Kartoffelpresse zum Soßenansatz hinzufügen. Restliche Kokosmilch hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Gemüsebrühe hinzufügen bis eine sämige Soße entstanden ist.
4. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Entweder mit Pasta oder Reis servieren. Your Choice! Guten Appetit