

Vegetarischer Start ins Jahr: Kartoffel-Spinat-Curry von Jamie Oliver

Das Rezept wollte ich schon länger mal ausprobieren und nach den Feiertagen mit dem recht reich(fleisch-)haltigen Essen war ein indisches Curry nach unserem Geschmack.

Das Rezept stammt aus dem Buch [Cook clever mit Jamie](#), das viele Rezepte enthält, die man gerne nachkocht – nicht zu aufwendig, recht schnell zubereitet und mit Zutaten, die man kennt und im normalen Supermarkt kaufen kann. Außer bei diesem Gericht, denn hier soll die *Rogan-Josh-Currypaste* zum Einsatz kommen. Kann man bekommen, muss man aber mal drei bis vier Läden anfahren – das habe ich nicht gemacht sondern einfach die Currypaste genommen, die ich noch im Kühlschrank hatte.

Wenn Ihr Lust habt, das Essen einmal nachzukochen, so findet Ihr auf [Kartoffel Spinat Curry von Jamie Oliver](#) das Grundrezept als auch die Anleitung, um die Rogan-Josh-Currypaste selbst herzustellen. Alternative zwei für die Paste ist [Currypaste selbstgemacht – „Rogan josh-Paste“](#).

Ich kann sagen, dass das Kartoffel-Spinat-Curry einfach in der Zubereitung war und schon mit „Standard“-Currypaste und den ganzen Gewürzen (der frische Koriander bringt viel Geschmack) eine willkommene, leckere Abwechslung war. Das Öl aus der Chilischote, dem Kreuzkümmel und den Knoblauchzehen ist noch

einmal das i-Tüpfelchen bei dem Gericht. Und das Verhältnis von Kartoffeln zu Spinat sollte auch für Kinder akzeptabel sein □



Das Curry mit dem Joghurt und dem Würzöl in der Pfanne