

Weisse Bohnen-Kokos-Curry mit Hackfleisch, Spinat und Tomate

Ein federleichtes Curry zum Liebhaben!

200 g Spinat putzen.

1 mittlere Dose weiße Bohnen abgiessen und spülen.

1 Knoblauchzehe und **1 Peperoncino** zusammen fein schneiden.
10 Cherrytomätchen halbieren und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

Im Wok **Sesamöl** erhitzen und darin **1 TL Garam Masala**, **1 TL Kurkuma**, **1 TL Curry**, Knoblauch und Peperoncino anrösten. **150 g Hackfleisch vom Rind** zugeben und krümelig braten. Spinat und Tomätchen kurz mitbraten. **1 dl Kokosmilch** angießen, aufkochen und die Bohnenkerne zugeben – fantastisch!

Dazu ideal: Basmati

