



## Cremewirsing auf Curry-Süßkartoffel-Püree

### 2 Portionen

400 g Kartoffeln  
150 g Süßkartoffeln  
Curry  
Butter  
Olivenöl

1/2 Wirsing  
Bratöl  
Sahne oder  
Mandelmus  
Salz, Pfeffer

1/2 Päckchen Räuchertofu  
Olivenöl  
Kresse

### 4 Portionen

800 g  
300 g

1

1 Päckchen

### Zubereitung

Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mit wenig Wasser gar dünsten. Das Wasser auffangen, zur Seite stellen und später ggf. zugeben, damit das Püree nicht zu fest wird. Olivenöl und Butter zu den Kartoffeln geben und kräftig stampfen. Mit Curry und Salz abschmecken.

Wirsing in feine Streifen schneiden. In Bratöl bei mittlerer Hitze ca. 10 min braten. Sahne oder Mandelmus unterrühren und eindicken lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und bei moderater Hitze lange und kross anbraten.

Püree auf die Teller verteilen, Cremewirsing darüber verteilen und mit dem Räuchertofu bestreuen. Mit Kresse dekorieren.

Das sollten Sie zuhause haben:  
Salz, Pfeffer, Curry, Butter, Olivenöl,  
Bratöl, Sahne

Tipp:  
Wem's zu exotisch ist, der lässt die  
Süßkartoffeln weg und macht einen  
klassischen Kartoffelbrei mit einem  
Hauch Muskat - und ohne Curry.  
Schmeckt au.