

# Champignon-Kokos-Curry

## Zutaten

- 500 g Champignons
- 100 g Kokosraspeln
- 150 ml Milch
- 2 Zehen Knoblauch
- 1-2 Zwiebeln
- 2 TL Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Chilipulver
- Butter, Margarine oder Olivenöl
- Salz

## Zubereitung

1. Die Champignons putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln, in Butter, Margarine oder Olivenöl andünsten.
2. Die restlichen Zutaten pürieren, zu den Pilzen geben und mit diesen erhizen.