**Zuchini-Lauchgemüse mit Pellkartoffel**

**Zutaten:** 500 g Zuchini (3Stück)

200 g Lauch (1 Stange)

150 ml Gemüsebrühe

50-100 ml Mandelmilch

1 TL Salz

1 TL Curry

Pfeffer

1 Messerspitze Zimt

Öl zum Braten

Die Zuchini grob raspeln. Die Lauchstange in feine Ringe schneiden. Beides in Öl und der Brühe dünsten. Wenn das Gemüse gar ist mit der Mandelmilch auffüllen und noch einmal kurz kochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Dazu kleine Pellkartoffel kochen.

