

Cassava Futari (*aus Tansania*)

1 Zwiebel	und
680g Cassava	schälen und in Würfel (2x2cm) schneiden.
1EL Öl	in einem Kochtopf erhitzen und beides anbraten.
½ TL Kardamom,	
1 Zimtstange,	
½ TL Salz	und
1TL Koriander	dazugeben und eine Minute braten lassen.
430ml Kokosmilch	und
480ml Wasser	aufkochen und die Cassava Stücke ca. 30 Minuten kochen.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit: ca. 30 Minuten

Bratzeit: ca. 5 Minuten