



### Zutaten für 6 Personen:

- 2 Zwiebel, grob gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Stück frischer Ingwer ca. 3cm, gehackt
- 4 EL Öl
- 2 TL Kurkumapulver
- 2 TL Korianderpulver
- 2 TL Kreuzkümmelpulver
- 3 Nelken
- 1 TL Zimt
- ½ TL Chilipulver
- Salz
- Pfeffer grob zerstoßen
- 3 große Tomaten
- 1 kg gemischtes Gemüse, z. B. Wirsing oder Grünkohl in feine Streifen geschnitten
- 400 g Kokosnussmilch
- 4 große Kartoffeln in Würfeln geschnitten
- 2 EL gehackter frischer Koriander zum Garnieren
- Gehackte Cashewkerne zum Garnieren
- Gekochter Reis als Beilage

## Ravitoto

### Vegetarische Variante

### Zubereitung

- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in kleine Würfel schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Mischung hineingeben und ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren braten
- Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und Chili hinzugeben und ca. 3 Minuten unter häufigem Rühren mitbraten
- Das Gemüse hinzugeben, gut unterrühren, damit es mit den Gewürzen überzogen wird
- Zimt und Nelken zugeben
- Kokosmilch darüber gießen, abdecken und ca. 40 Minuten (oder länger) leicht köcheln, bis das Gemüse weich ist. Eventuell etwas Wasser nachgießen
- Nach 20 Minuten werden die gewürfelten Kartoffeln zugegeben
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Mit gehacktem Koriander und Cashewkernen garnieren
- Mit Reis servieren

### Tipps und Tricks

Traditionellerweise nutzt man für ein Ravitoto Maniok-Blätter, die bei uns leider kaum zu bekommen sind. Wir ersetzen sie daher durch eine Kohlsorte (Wirsing oder Grünkohl).





## Ravitoto

### Zutaten Lasary Voatabia (Tomatensalat)

- 4 große Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Petersilie
- 2 EL Öl
- Pfeffer
- Salz
- Ein kleines Stück Ingwer, ca. 0,5-1cm
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Zitronensaft

### Zutaten Sakay (Chili Paste)

- 5 Chilis in sehr kleine Würfelchen geschnitten
- 1 TL Ingwer in sehr kleine Würfelchen geschnitten oder durch die Knoblauchpresse
- 2 Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse
- 4 EL Neutrales Öl (bei Bedarf etwas mehr)
- Salz

### Zubereitung/ Teil 2:

#### Zubereitung Lasary Voatabia (Tomatensalat)

- Tomaten waschen, vierteln, entkernen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden
- Zwiebel, Frühlingszwiebeln und die Petersilie sehr fein hacken und zu den Tomaten geben
- Öl und Zitronensaft unterrühren
- Knoblauchzehe und Ingwer durch die Knoblauchpresse drücken und ebenfalls dazugeben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

#### Zubereitung Sakay (Chili Paste)

- Die Chilis, den Knoblauch und den Ingwer in einem Mörser zerreiben. Öl nach und nach zugeben, bis eine sämige Paste entsteht
- Mit Salz abschmecken

**Mazotoa homana!**

