**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.

