

Indisches Curry

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: Hello Fresh

Gewürze: Kurkuma, Kreuzkümel, Paprika, Cayenne Pfeffer, Salz

1.0 cl Öl	
3.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
30 g Curry	Madras Curry
45 g Tomatenmark	
3.0 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel = 0.5L
1.0 Liter Kokosmilch	
700 g Tofu	
3.0 Stück Tomaten	
3.0 Stück Pepperoni	
4.0 Stück Rüebli	
200 g Erbsen	
3.0 Stück Auberginen	
600 g Kartoffeln festkochend	
80 g Cashewnüsse	
10 g Koriander	

GEMÜSE: Zwiebeln und Knobli rüsten, Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, Knobli fein hacken. Pepperoni, Auberginen, Rüebli, Tomaten, Kartoffeln waschen, rüsten und in Würfel schneiden.

Öl im Wok erhitzen, Zwiebeln und Knobli andünsten, danach Kartoffeln und Rüebli dazu geben, dann Pepperoni, Auberginen, Erbsen und Tomaten dazugeben und mitdünsten. Tomatenmark und Curry darunter mischen. Mit Bouillon und Kokosmilch ablöschen und 10-15min weiterköcheln.

TOFU: in Pfanne mit Öl anbraten und mit Madras Curry, Salz, Paprika, Kurkuma abschmecken. Dann zum Gemüse geben.

ZUBEHÖR: Cashewkerne ohne Fettzugabe anrösten und auskühlen. Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.