



Topfen - Kürbis - Curry

Indische Spezialität einmal anders

Benötigte Zutaten

Für 4-6 Personen

Topfen 10%	250 g
Erdäpfel	300 g
Hokkaido Kürbis	400 g
Knoblauchzehen	2
Hühneroberkeulen ausgelöst	250 g
Koriander	1 Bund
Jungzwiebel	3
Pfefferminzblätter	1 Bund
Ingwer	25 g
rote Chillischote	1
Cocktailtomaten	100 g
Olivener Öl	3 EL
Hühnersuppe	1/2 l
schwarze Linsen	100 g
rotes mildes Currypulver	50 g

Anleitung

Die geschälten Erdäpfel und den Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Koriander und Minze zerkleinern, Cocktailtomaten halbieren, Chillischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Dann Öl in einer großen Pfanne mild erhitzen, das Currypulver einrühren, mit etwas Suppe aufgießen und köcheln lassen, Fleisch, Erdäpfel sowie Kürbis zugeben und ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann den Topfen und die restlichen Zutaten hineingeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen, abschmecken und servieren.



Ein Rezept der:
AMA Marketing