



Topfen-Kürbis-Curry

Indische Spezialität einmal anders

Anleitung

1. Die geschälten Erdäpfel und den Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Koriander und Minze zerkleinern, Cocktailtomaten halbieren, Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden.
2. 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.
3. Dann den Topfen und die restlichen Zutaten hineingeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen, abschmecken und servieren.

Benötigte Zutaten

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



Ein Rezept der:
AMA Marketing