

Tomatencurry



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 4 ERNTEKRONE große Kartoffeln
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 2 Dosen BIO SONNE gehackte Tomaten
- 200 ml Wasser
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 2 EL COOK! Curry
- 1 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
- 1 TL COOK! Paprikapulver
- ½ TL Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 4 EL LANDFEIN Joghurt
- ¼ Bund Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Das Gemüse schälen und in mundgerechte Stücke schneiden – den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebeln zusammen mit Knoblauch in Olivenöl anschwitzen – das Tomatenmark, Curry- und Paprikapulver hinzufügen und kurz anrösten.
3. Mit Dosentomaten und Wasser ablöschen, die übrigen Gewürze und Kartoffeln dazugeben – alles abgedeckt für 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
4. Mit Joghurt und frisch gehackter Petersilie servieren.