

Omas Rezeptesammlung

Curry Mit Frischkäse

Stichworte: Aufstrich, Curry, Ei, Frischkäse, Käse, Vorspeise, Brot

4	hart gekochte Eier,	2	Essl. Tomatenpüree,
1/2	Teel. Kurkuma (gemahlen),		etwas Wasser,
3	Essl. Butterfett,	125 g	gebackener Ricotta (1 cm
1	Lorbeerblatt,		-große Würfel),
1	Zwiebel (gehackt),		Salz,
2	Knoblauchzehen (gepresst),	2	Essl. Joghurt,
1	Teel. Koriander (gemahlen),	80 g	Erbsen,
1	Teel. Garam Masala (fertige Curry		Korianderblätter oder
	-Gewürzmischung),		-breitblättrige Petersilie
1	Msp Chilipulver,		-(fein gehackt)
125 g	Pelati (Dosentomaten),		

Die Eier schälen, in Kurkuma wälzen und im heißen Butterfett unter ständigem Rühren 2 Minuten leicht bräunen. Eier zur Seite stellen. Lorbeerblatt, Zwiebel und Knoblauchzehen im heißen Butterfett unter starker Hitze dünsten. Häufig Rühren bis die Flüssigkeit verdampft ist. Falls die Masse zu schnell bräunt, die Hitze reduzieren. Korianderpulver, Garam Masala und Chilipulver zugeben und mitbraten bis sie duften. Tomaten, Tomatenmark und etwas Wasser zufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Eier wieder in die Pfanne setzen und zusammen mit Ricotta-Käse, Salz, Joghurt und Erbsen 5 Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen und das Gericht mit gehackten Korianderblättern bestreuen.

Falls Sie keinen gebackenen Ricotta-Käse bei Ihrem Händler bekommen, können Sie ihn selbst zubereiten: Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. 500 g frischen Ricotta-Käse in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 25 Minuten backen.