

Eiercurry

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Eiercurry

6 Eier, hartgekocht

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 Stück(e) Ingwer, geschält

2 Tomaten

1 Paprika

400 ml Rinatura Kokosnussmilch Bio

2 Esslöffel Rinatura Curry Paste scharf Bio

1 Teelöffel Lien Ying Kurkuma gemahlen

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel Lien Ying Koriander gemahlen

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Sabita Garam Masala Gewürzmischung

Salz

2 Esslöffel Rapsöl

Etwas frischer Koriander

Eiercurry

1.

Die hartgekochten Eier schälen, längs halbieren und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Ingwer klein hacken. Tomaten und Paprika würfeln.

In einem großen Topf oder einer Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin anbraten. Die Currypaste hinzufügen und kurz mitbraten.

Die gewürfelten Tomaten und Paprika hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren etwa 5 min. kochen lassen, bis die Tomaten weich sind. Die Gewürze (Kurkuma, Kreuzkümmel, Korianderpulver, Paprikapulver, Garam Masala) hinzufügen und gut umrühren.

Die Kokosmilch einrühren und die Mischung zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und Sauce köcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist.

Mit Salz abschmecken und die halbierten Eier vorsichtig in die Sauce legen. Alles für weitere 5-7 min. köcheln lassen. Mit frischem Koriander garnieren und heiß mit Reis oder Brot servieren.