



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Eier in Madras Simmer Sauce

EIER IN MADRAS SIMMER SAUCE

200 ml Sabita Madras Simmer Sauce

1 Esslöffel Sabita Curry Paste mild

1 Zwiebel

1 Bündel Frühlingszwiebel

200 ml Tomaten, geschält

100 ml Hühner- oder Gemüsebrühe

1 Esslöffel Pflanzenöl

10 Hühnereier

2 Esslöffel Schnittlauch, gehackt

EIER IN MADRAS SIMMER SAUCE

1.

Die Eier mittel hart kochen, abschrecken und pellen.

Zwiebel in Würfel und Frühlingszwiebel in Röllchen schneiden. Zwiebel mit der Currypaste und dem Öl anschwitzen.

Die Brühe, Tomaten und Madras Simmer Sauce
hinzugeben. Für 5 Minuten köcheln lassen.

Eier und Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz
mitkochen.

Anrichten und mit Schnittlauch bestreuen. Pappadums
reichen.