

Shiba

Kartoffel-Erbsen-Curry

Zutaten:

5	große Kartoffeln
80 ml	neutrales Öl
2	mittelgroße Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
10 g	Ingwerstück
1	große Tomate
½	frische Chilischote (optional)
70 g	TK-Erbsen
3	Eier (hartgekocht)

Gewürze:

1 TL	Chilipulver
2 TL	Paprikapulver
1 TL	Garam Masala
Etwas	Salz & Pfeffer nach Geschmack

Sonstiges:

Etwas	frischer Koriander
200 ml	Wasser

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln bissfest kochen, abgießen und beiseitestellen.
2. Währenddessen die Paste zubereiten: Zwiebeln, Knoblauchzehen, Ingwer, Tomate und Chili in einen kleinen Foodprocessor geben und mixen, bis eine Paste entsteht.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paste darin auf mittlerer Hitze anschwitzen, bis sich das Öl oben absetzt (ca. 1-2 Minuten).
4. Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Diese zu der angebratenen Paste in die Pfanne geben und alles rundherum anbraten.
5. Mit Wasser ablöschen und nach Geschmack salzen. Alles einmal aufkochen lassen, dann auf mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel 5-7 Minuten köcheln lassen.
6. Die TK-Erbsen dazugeben und weitere 1-2 Minuten köcheln lassen.
7. Die hartgekochten Eier halbieren und vorsichtig in die Pfanne legen.
8. Mit frischem Koriander und frisch gemahlenem Garam Masala servieren.