

Rezept

Eier-Kartoffel-Curry

Ein Rezept von Eier-Kartoffel-Curry, am 17.04.2024

Zutaten

4 Eier	2 große Kartoffeln
2 kleine Zwiebeln	1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm)
2 Knoblauchzehen	2 EL Öl
1 TL gemahlener Koriander	½ TL Chilipulver
¾ TL Kurkumapulver	1 EL Garam Masala
Salz	¼ l Kokosmilch (aus der Dose)
1-2 EL Limettensaft, frisch gepresst	2 EL gehacktes Koriandergrün (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in 10-12 Min. hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken. Abkühlen lassen und pellen.

2. Inzwischen die Kartoffeln schälen und 3 cm groß würfeln. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen, darin Zwiebeln andünsten, Knoblauch und Ingwer zugeben und hellbraun braten. Gewürze darüber stäuben, 30 Sek. braten. 4-5 EL Wasser zugeben und unter Rühren kochen lassen, bis es verdunstet ist. 100 ml Wasser zugeben, wieder rühren, bis es eingekocht ist. Kartoffeln und 400 ml Wasser zugeben, salzen. Die Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. garen.

3. Die Sauce offen bei starker Hitze kochen lassen, bis sie fast eingekocht ist. Kokosmilch zugießen und 3-5 Min. weiterrühren, bis die Sauce sämig eingekocht ist. Mit Limettensaft würzen, nach Belieben mit Koriandergrün bestreuen. Eier halbieren, in der Sauce heiß werden lassen und sofort servieren.