

Rezept

Currywurst mit Flatbread

Ein Rezept von Currywurst mit Flatbread, am 25.04.2024

Zutaten

1 große, milde Zwiebel	2 große Paprika
2 EL Rapsöl	Salz
½ Mango	2-3 EL Tomatenmark
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Pul Biber
1 EL Aceto balsamico	4 Grillwürstchen
1 TL Currypulver	4 Flatbread-Sandwiches (ersatzweise Naan-Brot)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal, 30 g F, 19 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften in Streifen schneiden. 1 EL Öl erhitzen, Zwiebeln und Paprika darin anbraten, salzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 8 Min. weich schmoren. Wenn nötig etwas Wasser dazugeben.
2. Inzwischen die Mango schälen. Das Fruchtfleisch vom Stein und in kleine Würfel schneiden. Das Tomatenmark unter das Gemüse rühren und mit Paprikapulver, 1 Prise Pul Biber und Balsamico abschmecken. Die Mangowürfel dazugeben und im Gemüse erwärmen.
3. Die Würstchen in einer Extrapfanne im übrigen Öl rundherum knusprig anbraten. In fingerdicke Scheiben schneiden, auf dem Currygemüse anrichten und mit Currypulver bestäuben. Dazu Flatbread reichen.