

## Rezept

# Erbsencurry mit Geschnetzeltem

Ein Rezept von Erbsencurry mit Geschnetzeltem, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>500 g</b> Schweineschnitzel
<b>1-2 EL</b> Rapsöl	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> Nussmischung (mit Rosinen)
<b>2-3 TL</b> Currypulver	<b>300 g</b> TK-Erbsen
<b>1-2 EL</b> Mehl	<b>300 g</b> Sahnejoghurt (mind. 10 % Fett)
<b>einige</b> Korianderblätter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Fleisch in Stücke schneiden und im heißen Öl kräftig anbraten. Zwiebel kurz mit anbraten, salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
2. Die Nussmischung im verbliebenen Öl bei mittlerer Hitze kurz rösten. Curry darüberstäuben und unter Rühren erhitzen. 350 ml Wasser zugießen, aufkochen und die Erbsen hinzufügen. Nach ca. 3 Min. das Fleisch wieder dazugeben und erhitzen.
3. Mehl nach und nach mit Joghurt verrühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Das Curry mit der Joghurt-Mehl-Mischung binden, mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken und mit Koriander bestreut servieren.