

Rezept

Kartoffelcurry mit Tomaten

Ein Rezept von Kartoffelcurry mit Tomaten, am 12.06.2026

Zutaten

800 g fest kochende Kartoffeln	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Stück frischer Ingwer (etwa 1 cm)
1 rote Chilischote	2 EL Öl oder Butterschmalz
3 TL Currypulver	Salz
150 g Kirschtomaten	100 g Joghurt
1 Prise Zimtpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und achteln. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, Zwiebeln halbieren und in breite Streifen schneiden, Knoblauch und Ingwer hacken. Chilischote waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
2. Das Öl oder Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili darin andünsten. Mit dem Currypulver bestäuben. Etwa 400 ml Wasser dazugießen und salzen. Das Curry zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Min. schmoren, bis die Kartoffeln weich sind. Falls nötig, noch etwas Wasser angießen.
3. Die Tomaten waschen und halbieren. Mit Joghurt und Zimt unter das Curry mischen und erwärmen, abschmecken und servieren.