

TOMATEN-GOJOO/CURRY

EINE WUNDERBARE VARIANTE, TOMATEN EINEN EXOTISCHEN GESCHMACK ZU VERLEIHEN. HERZHAFT, SCHARF UND BESONDERS GESUND. VERSUCHEN SIE'S EINFACH MAL AUS SPASS. IHRE GÄSTE WERDEN ÜBERRASCHT SEIN.

ZUBEREITUNG:

- TOMATEN (FRISCH ODER AUS DER DOSE) UND PAPRIKA WÜRFELN.
- ÖL ODER GHEE IN EINER PFANNE ERHITZEN, KREUZKÜMMEL UND KNOBLAUCH DAZUGEBEN.
- WENN DER KREUZKÜMMEL ZU SPRITZEN BEGINNT, ZWIEBEL, CHILI, PAPRIKAPULVER, UND INGWER DAZUGEBEN.
- RÜHREN BIS DIE ZWIEBEL EINE LEICHT GOLDENE FARBE ANNIMMT. TOMATEN, SALZ, ZUCKER UND EINE VIERTEL TASSE WASSER DAZUGEBEN.
- DECKEL AUFLEGEN UND KOCHEN BIS DIE TOMATE SÄMIG WIRD UND DAS WASSER VERDUNSTET. CURRYPULVER DAZUGEBEN, RÜHREN UND EINIGE MINUTEN WEITERKOCHEN.
- HEISS SERVIEREN, GARNIERT MIT KORIANDERBLÄTTERN.
(EINE WUNDERBARE BEILAGE ZU REIS).

AM BESTEN MIT DER FAMILIE ODER GUTEN FREUNDEN GENIESSEN.

ZUTATEN

**TOMATEN - GOJOO/
CURRY**
FÜR 6 PERSONEN

- 12 GROSSE REIFE PFLAUMENTOMATEN ODER –
- 1 GROSSE DOSE TOMATEN, 800 GRAMM
- 1 GROSSE ZWIEBEL
- 1 GROSSE PAPRIKA
- 1 GRÜNE CHILI - PAPRIKAPULVER
- 2 CM FRISCHER INGWER
- 2 ESSELÖFFEL ZERKLEINERTE KORIANDERBLÄTTER
- 2 ESSELÖFFEL CURRYPULVER, MILD ODER MEDIUM
- 4 ESSELÖFFEL SONNENBLUMENÖL ODER GHEE
- 2 TEELÖFFEL ZUCKER
- 1 TEELÖFFEL SALZ
- 1 TEELÖFFEL KREUZKÜMMELSAMEN
- 1 TEELÖFFEL KNOBLAUCHPULVER ODER 2 FRISCHE KNOBLAUCHZEHEN

