



TOBIAS RUTH
MITARBEITER IM
dm-MARKT IN WEDEMARK

„Mein Tipp: Wer gerade keine Kichererbsen zu Hause hat, kann auch Reis für das Rezept nehmen.“

Typisch indisch
lässt sich das Curry
auch mit Kokosmilch
herstellen.

PRO PORTION: 2.960 kJ (710 kcal)
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Min.
SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel
REICHT FÜR 4 Portionen



Zutaten

Für 4 Portionen

- 800 g festkochende Kartoffeln
- dmBio Kräutersalz*
- 150 g dmBio Soja Schnetzel*
- 300 ml dmBio Gemüsebrühe* (angerührt)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 grüne Paprikaschoten
- 2 EL dmBio Bratöl Sonnenblume*
- 1 Glas dmBio Kichererbsen* (220 g Abtropfgewicht)
- 2 Gläser dmBio Indische Curry Sauce* (650 ml)
- 100 g dmBio Cashewkerne*



Haben Sie das Rezept ausprobiert? Posten Sie das Bild auf Instagram unter dem Hashtag #alverderezept!

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in Wasser mit **Kräutersalz** 20 Minuten kochen. **Soja Schnetzel** in eine Schüssel geben, mit heißer **Gemüsebrühe** übergießen und 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen **Zwiebeln** schälen und in feine Ringe schneiden. **Paprika** vierteln, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Soja Schnetzel kurz abtropfen lassen. **Bratöl** in einer Pfanne erhitzen. Soja Schnetzel darin unter Wenden vier Minuten kräftig anbraten. Zwiebeln und Paprika zugeben, etwa drei Minuten mitbraten.

Kichererbsen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und abspülen. Mit **Curry Sauce** zum Gemüse geben. Kartoffeln abgießen und ebenfalls zugeben. Curry aufkochen und alles fünf Minuten köcheln. Kartoffelcurry abschmecken, mit **Cashewkernen** anrichten und servieren.

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- dmBio Kräutersalz*
- 150 g dmBio Soja Schnetzel*
- dmBio Gemüsebrühe* (Pulver)
- dmBio Bratöl Sonnenblume*

- 1 Glas dmBio Kichererbsen* (220 g Abtropfgewicht)
- 2 Gläser dmBio Indische Curry Sauce* (650 ml)
- 100 g dmBio Cashewkerne*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 grüne Paprikaschoten