



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



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 Schnitzel** 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 Schnitzel kurz abtropfen lassen. **Bratöl** in einer Pfanne erhitzen. Soja Schnitzel 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 Schnitzel\*
- ☐ 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