

Tomaten Curry

In der Zeit der Tomatenschwemme kommt dieses Curry gerade recht: Leckere Tomaten einmal ganz scharf. Apropos scharf: Wie üblich bei den meisten indischen Gerichten, kann die Schärfe mit mehr oder weniger Chilipulver variiert werden.

Tomaten		500	g
Ingwer	frisch	1	TL
Knoblauchzehe		1	Stück
Sonnenblumenöl		4	EL
Chilipulver		0.5	TL
Salz		1	TL
Koriander	gemahlen	0.5	TL
Kreuzkuemmel		0.5	TL
Senfkörner		0.5	TL
Bockshornkleesamen		0.5	TL
Garam Masala		0.25	TL
Chilischoten rot	rot	3	Stück
Zitronensaft		2	EL
Koriander frisch		0.5	Bund



Rezept für 4 Personen

1. Tomaten in mundgrosse Stücke schneiden und zusammen mit Ingwer, Knoblauch, Chilipulver, Salz, Zitronensaft und Koriander in einer Schüssel gut durchmischen.
2. Anschliessend das Öl in einem Topf erhitzen und Senfkörner, Chili, Kreuzkümmel und Bockshornkleesamen zugeben und rühren, bis die Senfkörner zu springen beginnen.
3. Tomatenmischung und Chilischoten begeben und alles unter gleichmässigem Umrühren kurz aufkochen. Garam Masala zufügen, noch einmal umrühren und dann auf kleiner Flamme, ohne Deckel 7 - 10 Minuten ziehen lassen - gelegentlich umrühren.
4. Das Curry in eine Schüssel füllen und mit frisch gehacktem Koriander garnieren.

Originalrezept: <http://www.geschmackstomate.at>