



VEGETARISCHES KÖFTE-CURRY



Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Köfte:

225 g geriebener indischer
Frischkäse
2 mittelgroße, geriebene
Kartoffeln
75 g Weißbrot
1 TL Salz
1 kleine grüne, fein gehackte Chili
30 g frische, fein gehackte Korian-
derblätter

Für das Curry:

2 EL Sonnenblumenöl
2 mittelgroße Zwiebeln, zu einer
Paste zerdrückt
1 EL Ingwerpaste
1 E Knoblauchpaste
2 zerdrückte Tomaten
2 EL Tomatenmark
1 TL Salz
1 TL gemahlener Kümmel
1 EL Garam Masala
2 EL Bockshornklee (Kasuri Methi)
2 EL Sahne
1 TL Honig

Sonnenblumenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Für die Köfte alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und daraus 16–18 kleine Kugeln formen.

Eine tiefe Pfanne zu einem Drittel mit Öl füllen und auf 180 °C erhitzen. Die Köfte in mehreren Portionen einige Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Zum Auskühlen auf Küchenpapier legen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zerdrückte Zwiebeln bei niedriger bis mittlerer Hitze anbraten, bis sie goldbraun sind. Ingwer- und Knoblauchpaste dazugeben und einige Minuten mitbraten. Tomaten, Tomatenmark dazugeben und mit 500 ml kochendem Wasser ablöschen. Das Curry geschlossen bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Gewürze einrühren und weitere fünf Minuten köcheln. Zuletzt Sahne und Honig dazugeben. Das Curry in eine große Schale füllen.

Köfte ins Curry legen und warm mit Reis oder Naan servieren.