



Hokkaidocurry mit Tomaten, pikant

1 Hokkaido
6 Tomaten
2 kleine Zwiebeln

3 EL Currypaste, gelb
250 ml Sahne
500 ml Brühe
Salz und Pfeffer

Kräuter der Wahl

putzen, halbieren, entkernen und würfeln.
häuten und ebenfalls würfeln.
schälen und sehr fein würfeln. Alles miteinander
vermengen und in einer Auflaufform verteilen.
mit
und
verrühren, evtl. Mit
würzen und überdas Gemüse gießen. Im
vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 60 Minuten
backen, dabei nach 30 Minuten sowie 45 Minuten
vorsichtig durchrühren, dann nach Belieben mit
würzen. Sollte die Sauce zu dünn bleiben, am Ende
Umluft zuschalten oder Temperatur erhöhen. Dazu
schmeckt Basmatireis oder Couscous.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de