

Eier-Pilz-Curry

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion: ca. 250 kcal

Zutaten:

- 4 Eier
- 400g Pilze*
- 1 kleine Stange Porree
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer (etwa 2 cm)
- 2 EL Öl*
- ½ - 1 TL Garam masala *
- 1-2 TL Salz*
- 3 EL Zitronensaft
- ½ Bund Petersilie
- 200 ml Kokosmilch *

Zubereitung:

- 🌐 Die Eier hart kochen (10 Minuten).
- 🌐 Pilze in Wasser einweichen.
- 🌐 Porree putzen, abspülen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.
- 🌐 Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Ingwer und Knoblauch durch eine stabile Knoblauchpresse drücken oder fein würfeln.
- 🌐 Das Öl erhitzen. ½ Teelöffel Garam masala und Pilze bei großer Hitze unter Wenden anbraten. Ingwer, Knoblauch und Porree zu den Pilzen geben und ebenfalls kurz anbraten.
- 🌐 Die Kokosmilch zugeben und alles etwa 5 Minuten bei kleiner Hitze garen. Eventuell noch etwas Wasser zufügen. Mit Salz, Garam masala und Zitronensaft abschmecken.
- 🌐 Die Eier schälen, quer halbieren und zu den Pilzen geben. Die gehackte Petersilie darüber streuen.

Am besten dazu: (Basmati-)Reis*

*im Weltladen erhältlich