



# Halloumi Curry

🕒 25–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Halloumi in Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Halloumi rundum 2–3 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 2 Im selben Topf restliches Olivenöl erhitzen, Zwiebel darin ca. 5 Minuten glasig dünsten. Knoblauch und Currypulver zugeben und 1 Minute unter Rühren anrösten.
- 3 Passata und Wasser einrühren, aufkochen und 10 Minuten sanft köcheln lassen. Kokosmilch unterrühren, mit Salz abschmecken, Halloumi zugeben und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Reis servieren.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Halloumi
1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel, fein gehackt
1 TL	♦ Knoblauch granuliert
1 EL	♦ Curry Crush
400 g	Passata (passierte Tomaten)
100 ml	Kokosmilch
100 ml	Wasser
	Salz nach Geschmack
	Reis zum Servieren

