

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