



Halloumi Curry

⌚ 25–30 Min 🍲 🍲 🍲

Zubereitung

Zutaten 4 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

200 g	Haloumi
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

- 1 Haloumi in Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Haloumi 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 Currysüppchen zugeben und 1 Minute unter Rühren anrösten.
- 3 Passata und Wasser einrühren, aufkochen und 10 Minuten sanft köcheln lassen. Kokosmilch unterrühren, mit Salz abschmecken, Haloumi zugeben und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Reis servieren.

