

Topfen-Kürbis-Curry

Zutaten:

250 g Topfen
350 g Kartoffeln speckig
350 g Kürbisfleisch
300 g Hühnerbrustfleisch
3 Frühlingszwiebel
1 walnussgroßes Stück Ingwer
4 Cocktailtomaten
2 Knoblauchzehen
2 TL Koriander gem.
1 Hand Minzblätter
etwas Chilipulver
3 EL Ghee oder Rapsöl
1/2 l Suppe
100 g Belugalinsen
Currypulver



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und mit Kürbis waschen, alles in Würfel schneiden. Frühlingszwiebel, Knoblauch, Ingwer und Minzeblätter fein hacken, Cocktailtomaten vierteln. Linsen bei Bedarf eine Viertelstunde vorkochen. Ghee oder Öl erhitzen, Currypulver anschwitzen. Suppe zufügen und ein paar Minuten köcheln lassen. Fleisch, Kartoffeln und Kürbis dazufügen, 5 min köcheln. Topfen und alle restlichen Zutaten dazugeben, etwa 20 min kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dieses Rezept gelingt auch super ohne Fleisch - und man hat ein perfektes vegetarisches Hauptgericht!