

Bohnen auf indische Art

DAS WIRD GEBRAUCHT:

1kg Schnittbohnen
200g Kartoffeln
Jodsalz
60g Rosinen
2 Zwiebeln
1El Butter
2El Currypulver
1/4L Gemüsebrühe
300g Joghurt
2 gestrichene Teelöffel Speisestärke
schwarzer Pfeffer

EIN REZEPT VON:

Gisela Eismann

AUS:

Igstadt

TIPPS:

SO GEHT'S:

Schnittbohnen waschen und schräg in 1,5cm breite Streifen schneiden.

Kartoffeln schälen und klein würfeln.

Bohnen und Kartoffeln in wenig Salzwasser zugedeckt in 15Min. bissfest kochen, die Rosinen zugeben.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und hacken. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin unter Rühren glasig dünsten.

Das Currypulver drüber stäuben und kurz mitdünsten. Die Brühe angießen.

Joghurt und Speisestärke glatt rühren, zur Zwiebel geben. 5 Min köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen, Kartoffeln und Rosinen in ein Sieb schütten und etwas abtropfen lassen.

Dann sofort mit der Currysoße vermischen .

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.