



# Jackfruit Korma

## das besondere Curry

### Zutaten für die Paste

- 200 g Lotao Green Jackfruit Natur
- 200 g Zwiebeln
- 100 g Tomaten
- 50 g Cashew-Kerne
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Garam Masala
- ½ Bund Koriander frisch, gehackt
- Ghee und Sonnenblumenöl zum Braten
- Salz und Kokosmilch zum Abschmecken

### Zubereitung:

Einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Hälfte der Zwiebeln vierteln und ins kochende Wasser geben. Die Tomaten unten einschneiden und dazu geben. Nach kurzer Zeit Tomaten herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Sobald die Zwiebeln weich sind, diese aus dem Wasser nehmen und das Zwiebelwasser zur Seite stellen. Weichgekochte Zwiebeln, Tomaten und Cashewkerne mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten. Etwas Zwiebelwasser beim Mixen dazugeben.



Die Pfanne mit etwas Öl erhitzen, restliche Zwiebeln darin anbraten. Kleingehackten Knoblauch und Gewürze dazugeben und kurz mit anrösten. Die Zwiebel-Tomaten-Paste und bei Bedarf etwas von dem Zwiebelwasser zufügen. Etwas Kokosmilch sorgt für ein cremigeres Ergebnis. Auf niedriger Hitze 20-25 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Anrichten mit Salz abschmecken und auf den Tellern mit Koriander garnieren. Auf Wunsch mit Reis und Naan servieren.