



SEXYGLASFUTTER.DE






PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Curry Sauce mild



Einkaufsliste:

- Cherrytomaten, 14 – 16 Stück
- Passierte Tomaten, 400 ml
- Schalotten, 2 Stück
- Möhren, 2 junge
- Gemüsefond bzw. Biobrühe, 200 ml
- Knoblauchzehen, 2
- Currypulver, 1 TL
- Olivenöl
- Vanilleschote, 1
- Zimtstange
- Basilikum, 1 Bund
- Muskatnuß
- Piment d’Espelette
- Tomatenessig
- Läuterzucker
- Salz

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren	 warm servieren	
		



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Vorbereitung:

- Schalotten klein würfeln,
- Cherrytomaten längs vierteln,
- Möhren fein reiben,
- Knoblauchzehen längs halbieren, Keim entfernen,
- durch eine Presse drücken,
- Vanilleschote längs teilen und das Mark rauskratzen,
- Basilikumblätter klein schneiden

Zubereitung:

- Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen,
- Currypulver mit anrösten,
- Knoblauch und Möhren zufügen,
- nach ca. 5 min. die Cherrytomaten zufügen,
- mit Gemüsefond ablöschen und weitere ca. 10 min. einköcheln,
- passierte Tomaten, das Vanillemark und die Zimtstange hinzufügen,
- ca. 15 min. weiterköcheln,
- Zimtstange entfernen,
- Basilikum zufügen,
- kurz mit dem Zauberstab pürieren,
- mit Tomatenessig, frisch geriebener Muskatnuß, Piment d'Espelette, Läuterzucker und Salz abschmecken