



# Curry Masala mit Sugo

Für 4 Personen



VORBEREITEN



ZUBEREITEN



SCHWIERIGKEIT



## ZUTATEN

1 Glas FELIX Sugo 5 Kräuter 580 g | 85 g Curry Paste | 400 g Kichererbsen  
300 g Kartoffeln | 200 g Karotten | 250 g Sauerrahm | frischer Koriander  
oder Petersilie | Salz & Pfeffer | Saft von 1-2 Limetten  
Naan Brot oder Reis als Beilage

## ZUBEREITUNG

**1** Felix Sugo 5 Kräuter in einen Topf geben und die Curry Paste beimengen. 300 ml Wasser (ca. ½ Sugo Glas) dazugeben, gut umrühren und einige Minuten köcheln lassen. **2** Währenddessen die Karotten schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und je nach Größe in grobe Würfel schneiden. Das Gemüse in den Topf dazu geben und gut umrühren. Ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist. **3** Kichererbsen abtropfen lassen, hinzufügen und gut durchrühren. Alles zusammen aufkochen und mit Limettensaft abschmecken. **4** Mit etwas Sauerrahm, gehackten Kräutern und Naan Brot oder Reis servieren.

