

## Indisches Streetfood: Veganes Tomaten-Curry mit Falafel

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



Ingwer in feine Streifen schneiden und vor dem Servieren über das Curry geben.

### Zutaten für 2 Portionen

8 Falafel  
300 g passierte Tomaten  
375 ml Kokosmilch  
1 Teelöffel Olivenöl  
1/4 Teelöffel Salz  
1/4 Teelöffel gemahlener Ingwer  
1/4 Teelöffel gemahlene Zwiebeln  
1/4 Tasse(n) Currypulver  
1 Stück Ingwer

Was dabei herauskommt, wenn man die indische und die arabische Küchen miteinander vereint? Dieses himmlische Tomatencurry mit Falafel. Die Basis: Passierte Tomaten und cremige Kokosmilch - verfeinert mit knusprigen Falafelbällchen.

- 1 -

Öl in einer Pfanne erhitzen, Falafel 2-3 Minuten anbraten. Passierte Tomaten, Kokosmilch und Gewürze dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

- 2 -