

Indisch - Hackfleisch mit Erbsen (2 Personen)

Keema Matar

1	Ei, hartgekocht, geviertelt
1	Zwiebel, fein gewürfelt
2	Knoblauch, gepresst
2 EL	Öl
3	Gewürznelken
1	Lorbeerblatt
300 gr	gemischtes Hackfleisch
1 TL	Koriander, gemahlen
1 TL	Kurkuma
90 gr	Tomatenpüree
100 gr	Erbsen
1 TL	Salz
1 Stiel	Koriandergrün
30 gr	Ingwer, fein gerieben
1 TL	Garam Masala

ZUBEREITUNG

1. Öl in einem Topf erhitzen und Gewürznelken, Lorbeerblatt darin 1 Min. anrösten
2. Zwiebeln und Knoblauch begeben und 3 Min. anbraten
3. Hackfleisch begeben und unter Rühren krümelig braten
4. Koriander, Kurkuma, Tomatenpüree, Erbsen und Salz begeben und bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen
5. Koriandergrün, Koriander, Ingwer, Garam Masala über das fertige Gericht streuen
6. Mit den Eiern garnieren und servieren