

Curry-Erbesen



Zutaten: für 4 Personen

80g Cashewnüsse
1 Zwiebel
40g Butter
400g tiefgekühlte Erbsen
1 El Curry
2 El Vollrahm
4 El Saurer-Vollrahm
Salz
1 Prise Zucker
1 Tl Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Cashewnüsse ohne Fettzugabe in er trockenen Pfanne leicht rösten. Beiseite stellen.
- Die Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter hellgelb dünsten.
- Die Erbsen beifügen und unter Wenden 2-3 Minuten dünsten. Dann den Curry darüberstreuen und alles gut mischen.
- Den Voll- und Sauerrahm verrühren und beifügen. Zugedeckt 5-8 Minuten leicht kochen lassen.
- Vor dem Servieren die Cashewnüsse dazugeben und das Gericht mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
- Als Beilage servieren wir einen Trockenreis, den man mit in Butter gebratenen Knoblauchscheibchen verfeinern und garnieren kann.