



# TOMATEN-CURRY MIT EI

*Für 4 Portionen*

*Zubereitung: 30 Minuten*

## ZUTATEN

1 Zwiebel  
5 g frischer Ingwer  
1 mittelgroße Möhre  
1 rote Paprika  
10 g Öl  
300 ml Wasser  
1 TL Salz  
1 Dose stückige Tomaten (400 g)  
10 g Tomatenmark  
1 TL Currypulver  
4 Eier  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Zwiebel abziehen, Ingwer schälen. Möhre schälen. Paprika waschen, halbieren, putzen. Alles in kleine Würfel schneiden (oder im Mixer hacken).

Öl in einem Topf erhitzen. Zerkleinertes Gemüse und Ingwer darin andünsten. Wasser, Salz, stückige Tomaten, Tomatenmark und Curry zugeben, 15 Min. zugedeckt köcheln lassen.

Inzwischen Eier in einem weiteren Topf in ca. 6 Min. wachweich kochen. Warm halten und kurz vor dem Servieren schälen und halbieren.

Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen, Eier darauf anrichten.