



Schwabes

Rezeptideen

Garam Masala Gemüse-Schnitzel-Topf

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 500 g Zucchini
- 500 g Kartoffeln
- 1 kl. Dose Tomaten
- 1 kl. Dose Erbsen
- 400 g Schweine- oder Putenschnitzel
- Salz
- *Schwabes Garam Masala.*

Zubereitung:

Die Lauchzwiebeln putzen, in dicke Ringe schneiden und andünsten. Kartoffeln schälen, würfeln und kurz mitbraten. Tomaten und Erbsen dazu gießen und garen lassen bis die Kartoffeln weich sind.

In der Zwischenzeit das Schnitzelfleisch in Streifen schneiden, mit 3 EL *Schwabes Garam Masala* würzen und in einer Pfanne anbraten. Zum Gemüse geben, mit Salz und *Schwabes Garam Masala* abschmecken und noch kurz ziehen lassen.

Dazu empfehlen wir Fladenbrot und Joghurtsauce aus: Naturjoghurt, Zitronensaft, etwas Salz und einer halben Lauchzwiebel in feinen Ringen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!