

## „Tarbooz Ke Chilke Ki Sabji“

Indisches Curry mit Wassermelonenrinde

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Wassermelonenrinde, nur der weisse Teil (ohne Grün)
- 800 g Wassermelonen-Fruchtfleisch
- 20 g Ingwer, geschält und gehackt
- 5 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
- ½ st Chilischote, grün, gehackt
- ½ tl Kreuzkümmel, ganz
- ½ tl Amchur (getrocknete und gemahlene Mangokern)
- ¼ tl Chilipulver (gerne auch mehr)
- ¼ tl Kurkuma
- 1 tl Korianderpulver
- 1 tl Pfeffer, schwarz
- ¼ tl Garam Masala
- Salz
- 1 st Limette, nur Saft
- 40 g Ghee (oder Rapsöl HOLL)



Zubereitung:

Wassermelonenrinde in 3-4 cm grosse Stücke schneiden und in kochendes Salzwasser etwa 2 Minuten kochen. Fruchtfleisch im Mixer fein pürieren. Kurkuma, Chilipulver, Amchur, Korianderpulver, gemahlene schwarze Pfeffer und Garam Masala unterrühren.

Ghee (oder Rapsöl) erhitzen und darin die Kreuzkümmelsamen rösten. Ingwer, Knoblauch, Chili und Wassermelonenrinde dazugeben und einige Minuten dünsten.

Mit püriertes Fruchtfleisch auffüllen und solange kochen, bis die Rinde weich ist. Die Sauce sollte dabei etwas einkochen.

Das Curry abschmecken mit Limettensaft und Salz.

Dazu passen Basmatireis, Naan oder Roti.