

## Papaya Curry

### Zutaten

- 500g rohe Papaya geschnitten in kleine Würfel
- 50g Zwiebeln (geschnitten)
- 10g Knoblauch
- 1 Esslöffel Curry
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 1 Teelöffel Senf
- 2 Tassen dünne Kokos-Milch
- 2 Tassen dicke Kokos-Milch
- ½ Esslöffel Kreuzkümmel
- ½ Esslöffel Senfsamen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ghee

### Zubereitung

Das Ghee in der Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln, den Knoblauch und den Kreuzkümmel goldbraun anrösten. Als nächstes Kurkuma und Curry hinzugeben. Anschließend die Papaya gut anbraten. Alles mit Pfeffer und Salz würzen, einen Deckel auf den Topf geben und auf niedriger Stufe für etwa 5-10 Minuten leicht köcheln lassen. Nun die dünne Kokos-Milch dazugeben und ein paar Mal gut umrühren, bevor auch die dicke Kokos-Milch dazu kann. Den Deckel wieder schließen und alles zusammen noch wenige Minuten köcheln lassen.

Mit Reis servieren und genießen.

Wir wünschen Guten Appetit!