

# Eier-Kartoffel-Curry

---

## Zutaten

- 4 Eier
- 2 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250ml Sahne
- 1-2 EL Limettensaft

## Zubereitung

- Eier 10 Minuten hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken, dann abkühlen lassen und pellen
- Kartoffel schälen und würfeln
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken
- Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel andünsten
- Knoblauch dazugeben und hellbraun braten
- Chilipulver, Kurkuma und Salz nach Belieben dazugeben
- 4-5 EL Wasser zugeben und unter Rühren kochen lassen, bis es verdunstet ist
- 100ml Wasser zugeben, wieder rühren und verdunsten lassen
- Kartoffeln und 400ml Wasser dazugeben und salzen
- Die Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen
- Die Soße offen bei starker Hitze kochen lassen, bis sie fast verdunstet ist
- Sahne dazugeben und unterrühren
- Mit Limettensaft würzen
- Eier halbieren und in Soße heiß werden lassen