



# *Gewürze Schwabe*

## *Garam Masalla 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, Schwabe's Garam Masalla.

Zubereitung:

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

In der Zwischenzeit das Schnitzelfleisch in Streifen schneiden, mit 3 Eß. Schwabe's Garam Masalla würzen und in einer Pfanne anbraten. Zum Gemüse geben, mit Salz und Schwabe's Garam Masalla abschmecken und noch kurz ziehen lassen.

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