

## **Tomaten-Chutney (südindisch oder leicht nordindisch angehaucht)**

### **Zutaten (für ca. 6 Portionen):**

- 5 reife Tomaten (mittelgroß), grob gehackt
  - 2 kleine rote Zwiebel, gehackt
  - 3 Knoblauchzehen
  - 2 getrocknete rote Chilis (nach Schärfewunsch)
  - 2 EL Öl
  - 1 TL Senfkörner
  - 1 TL Urad Dal oder Chana Dal (optional, für Textur)
  - Einige Curryblätter
  - Salz nach Geschmack
  - 1 EL Tamarindenpaste oder etwas Zitronensaft
- 

### **Zubereitung:**

1. **Anrösten:**  
Öl in einer Pfanne erhitzen. Senfkörner, Dal und rote Chilis hinzufügen. Kurz anrösten, dann Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig braten.
2. **Tomaten hinzufügen:**  
Tomaten und Curryblätter in die Pfanne geben, gut umrühren und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Tomaten weich und leicht eingedickt sind (ca. 10–15 Minuten).
3. **Pürieren:**  
Mischung etwas abkühlen lassen und mit Tamarinde oder Zitronensaft sowie Salz in einem Mixer glatt pürieren.
4. **Optionales Tadka (zweites Gewürzöl):**  
Du kannst zum Schluss ein weiteres kleines Tadka wie oben beschrieben darübergerben – das verleiht mehr Tiefe.