

## Rotfüße indisch

Zutaten für 4 Personen:

300 g Rotfußröhrlinge

1 Stange Porree

1 Knoblauchzehe

1 Tomate

1 Peperoni

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

5 EL Distelöl

2 EL Joghurt

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Korianderkörner

Korianderblätter

Chilipulver

Kurkuma

Salz, Pfeffer



Stattlicher Rotfußröhrling. *Xerocomus pruinosus*

### Zubereitung

Die Rotfußröhrlinge trocken reinigen, halbieren, die Röhrenschicht möglichst entfernen und eine Nacht offen im Kühlschrank aufbewahren.

Den Porree und die Paprika in dünne Streifen schneiden.

Die Peperoni entkernen und fein zerhacken.

Die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden.

Die Tomate häuten und würfeln. Korianderblätter waschen und den größten Teil klein hacken.

Die Korianderkörner im Mörser grob zerstoßen.

Das Öl und die Pilze in einer großen Pfanne gemeinsam stark erhitzen.

Immer wieder umrühren, damit austretende Flüssigkeit sofort verdampft.

Sobald die Pilze etwas Farbe nehmen, die Korianderkörner, Kreuzkümmel und Knoblauch zugeben und ganz kurz anrösten.

Paprika, Tomate, Porree und Joghurt dazumischen und 2-3 Minuten kochen.

Unter ständigem Rühren Kurkuma, Chilipulver, Peperoni, Salz und Pfeffer hinzugeben und 10 Minuten schwach köcheln lassen.

Zuletzt die Korianderblätter unterrühren.

Auf die Teller geben und mit den restlichen Korianderblättchen garnieren.

Mit Pita- oder Weißbrot servieren.

