

# Curry - Fleischklößchen mit Mango-Dip

## Zutaten:

600 g Hackfleisch  
450 ml Gemüsebrühe  
100 g Erdnüsse (geröstet)  
150 g Sahne  
1 Mango  
2 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
30 g Mehl  
30 g Butter  
1 Ei  
2 EL Magerquark  
2 TL Currypulver  
4 EL Aprikosenmarmelade  
1 TL Tomatenmark  
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Öl

## Zubereitung:

- Zwiebeln, Knoblauch und Erdnüsse klein hacken.
- Hackfleisch, Quark,  $\frac{3}{4}$  Erdnüsse, Ei und die Hälfte der Zwiebeln verkneten.
- Salz, Pfeffer, Chilipulver unterkneten und scharf abschmecken.
- Kleine Klößchen formen und in heißem Öl braten.
- Restliche Zwiebeln in der Butter glasig dünsten.
- Currypulver und Mehl zugeben und unter Rühren anschwitzen lassen.
- Tomatenmark unterrühren.
- Mit der Sahne und der Gemüsebrühe ablöschen.
- Abgelöschte Soße aufkochen lassen.
- Salzen und pfeffern.
- Gebratene Klößchen zur Soße geben.
- Mit den restlichen Erdnüssen überstreuen.
- Mango-Fruchtfleisch und Marmelade pürieren.
- Etwa 5 Minuten einkochen lassen.
- Klößchen mit dem Mango-Dip und Reis servieren.