

## Butter Halloumi

Schritte:

Schwierigkeitsgrad:

### Zutaten

4 Portionen

---

400 g	Halloumi	2 Stück	Zwiebeln
3 Stück	Knoblauchzehen	400 g	Tomaten
1 EL	Ingwer	300 g	Schmand
50 g	Butter	100 ml	Wasser
2 EL	Tomatenmark	1 EL	Zucker
1 TL	Kardamom	1/2 TL	Zimt
1 EL	Kümmel	1 EL	Paprikapulver
	Salz		Pfeffer

### Zubereitung

- 
1. Den Reis nach Anleitung kochen.
  2. Die Zwiebel, den Ingwer und Knoblauch reiben.
  3. In einer Pfanne Öl erhitzen, dann Kardamom, Zimt, Kümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben und verrühren.
  4. Darüber die Butter geben und alles glatt rühren.
  5. Zuerst die Zwiebel, den Ingwer und den Knoblauch hinzufügen, dann die Tomatenpaste, die kleingeschnittenen Tomaten und das Wasser.
  6. Das Gemisch bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten lang kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  7. Dazu den Schmand und den Zucker geben, und das Ganze noch 10 Minuten garen lassen.
  8. In einer anderen Pfanne den in Würfel geschnittenen Halloumi Käse in Öl braten, bis er auf allen Seiten schmilzt.
  9. Diese Würfel in die Soße rühren und mit dem gekochten Reis servieren.