



Kürbis Curry

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

500g Hokkaido, 600g Auberginen, 1 Zitrone (Saft daraus), 1 Knoblauchzehe, 1 Gemüsezwiebel, 20 g Ingwer, 50 g Mandelstifte, 60 g Sultaninen, 4 EL Butter, 2 EL Currypulver, 400 ml Kokosmilch, 400 ml Tomaten Stückig, 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Auberginen in kleine Würfel schneiden, mit 1 TL Salz vermischen und zum Wasser ziehen lassen, für 20 Minuten in einem Sieb zur Seite stellen.
2. Die Mandelstifte in einer ungefetteten Pfanne anrösten.
3. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die fein geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin gasig dünsten. Kokosmilch, Tomaten, Curry, Sultaninen und 275 ml Wasser dazugeben und alles 20 Minuten köcheln lassen, dann fein pürieren.
4. Kürbis waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Aubergine trocken antupfen. Restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und das Gemüse kurz darin anbraten.
5. Das Gemüse in die Sauce geben und für eine halbe Stunde zugedeckt garen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de.**

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de