

Kürbis-Curry mit Kokosmilch

Zutaten:

350 g Hokkaido-Kürbis (entkernt)
250 ml Kokosmilch
150 g Ananasstücke
150 g Kichererbsen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Kokosöl
2 TL Currypulver
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
2 TL Gemüsegewürzpaste
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

- ✓ Kürbis waschen, entkernen und in Würfel schneiden.
- ✓ Zwiebel und Knoblauch schälen, in den Mixtopf geben 5 Sek/Stufe 5,5 zerkleinern.
- ✓ Zwiebel und Knoblauch mit 1 EL Kokosöl 2 Min/120°/Stufe 1 andünsten.
- ✓ Currypulver, Paprikapulver und Kreuzkümmel hinzufügen und 3 Min/120°/Stufe 1 anbraten.
- ✓ Kürbis, Kichererbsen, Ananas, Kokosmilch, etwas Wasser, Salz, Pfeffer und die Gemüsegewürzpaste hinzufügen.
- ✓ Das Ganze 15 Min/95°/Stufe 1 im linkslauf köcheln lassen.
- ✓ Anschließend noch weitere 15 Min ziehen lassen. In der Zwischenzeit kannst du gleich die Beilage herrichten, man kann das Curry mit Reis oder einer anderen Beilage servieren.

Kleiner Tipp:

- ✓ Perfekt zum Drüberstreuen passen leicht angebratene Mandelstifte.

😊 **Gutes Gelingen und einen guten Appetit** 😊