

Kürbis-Curry

Zutaten für 2 Personen:

- 250g geschnetzeltes Pouletfleisch
- 300 g Kürbis (z.B Butternuss)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2dl Kokosmilch
- Red Curry Paste (z.B. von Migros)
- Kokosöl



Zubereitung:

Kürbis schälen und in ca. 1cm dicke Stängel schneiden.

Kokosöl im Wok oder in einer grossen beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 4 Min. rührbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Evtl. wenig Öl begeben, heiss werden lassen. Kürbis zusammen mit den klein geschnittenen Frühlingszwiebeln bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. rührbraten. Mit Kokosmilch ablöschen und je nach Schärfe noch etwas Curry Paste dazu geben. Aufkochen, Fleisch begeben, mischen und nur noch heiss werden lassen.

Guten Appetit!

Tipp:

Wer mag, kann noch ein paar Crevetten zum Curry geben. Gleich zusammen mit dem Pouletfleisch anbraten.