



Kürbiscurry

Frisch aus Daniels Küche

Und hier ein weiteres Rezept aus unserer Serie: 'Nicht schon wieder die Kürbiscremesuppe - ich hab doch noch Zähne'. Einfach und schnell, eine überraschende Beilage mit asiatischem Hauch. Wir bevorzugen entweder Butternut-Kürbis wegen seines feinen Geschmacks oder Muskat-Kürbis für seine interessante Struktur.

1.2 kg Kürbis
Thai-Currypaste rot oder grün
400ml fertige Tomatensauce
3El Erdnussöl



1. Kürbis schälen und in gut 2cm grosse Würfel schneiden.
2. Die Thai-Currypaste (nach Belieben, je mehr, umso schärfer) im Öl anbraten, die Kürbiswürfel dazugeben und bei relativ grosser Hitze von allen Seiten anbräunen.
3. Die Tomatensauce dazugeben und abgedeckt weichköcheln lassen (je nach Kürbisart 15 - 40 min).
4. Aufdecken und bei grösserer Hitze Flüssigkeit verdampfen lassen. bis die Tomatensauce stark eingedickt und an den Kürbisstücken klebt.

Tipps:

- Schmeckt auch kalt am nächsten Tag.