

Kürbis-Curry mit Crevetten

Zutaten für 5 Personen

1 Bund	Frühlingszwiebel	in Ringe schneiden, etwas vom Grünen als Garnitur zur Seite stellen
1 Stück	Peperoni	in Streifen schneiden
1 Stück	Peperoncino	in Streifen schneiden
2 Zehen	Knoblauch	hacken
	Bratbutter oder Öl	erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch begeben, kurz anschwitzen
2-3 Essl.	Curry Maharani	damit bestäuben und kurz mit anschwitzen
3 dl	Gemüsebouillon	(aus Gemüsebouquet zubereitet)
2 dl	Kokosmilch	angiessen, aufkochen, zugedeckt ca. 5 Minuten garen lassen
	Maisstärke	damit leicht binden
750 g	Riesencrevetten	die Schale entfernen
	Curry Maharani	
	Fisch & Meer	damit würzen
	Bratbutter oder Öl	erhitzen, die Crevetten portionsweise anbraten, herausnehmen und warmstellen
1 kg	Kürbis	schälen, entkernen, in Würfel oder Stäbchen schneiden
	Bratbutter oder Öl	erhitzen, Kürbis darin leicht anbraten
1 Essl.	Curry Maharani	damit bestäuben und kurz mit anschwitzen, mit der Currysauce angiessen und ca. 5 Minuten köcheln lassen,
	Kräutersalz	
	Vital-Aroma	damit abschmecken, die Crevetten begeben und nur noch warm werden lassen mit dem Zwiebelgrün garnieren, Reis dazu servieren



Die verwendeten Gewürze:

Curry Maharani
Fisch & Meer
Gemüsebouquet
Kräutersalz
Vital-Aroma