

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