

Kürbiscurry

Das Kürbiscurry schmeckt delikat und ist besonders leicht bekömmlich. Ein schnelles und einfaches Curry Rezept auch für Vegetarier geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

100 g	Kichererbsen (aus der Dose)
250 g	Hokkaidokürbise
250 ml	Kokosmilch
60 ml	Wasser
2 TL	Currypaste (rot)
80 g	Mie-Nudeln
	Salz

Zubereitung

1. Für das **Kürbiscurry** den Hokkaido-Kürbis schälen putzen und klein würfelig schneiden. Die Kichererbsen aus der Dose leeren und in einem Küchensieb abtropfen lassen.
2. Das Wasser in einen Kochtopf gießen, Kokosmilch hinzugeben und aufkochen lassen. Die rote Currypaste einrühren.
3. Den Kürbis und die Kichererbsen dazugeben und bei mittlere Hitze etwa 7 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Mit Salz würzen.
4. Zum Abschluss die Mie-Nudeln hinzugeben und weitere 7 Minuten kochen.

Tipp

Das Kürbiscurry kann man noch mit etwas TK-Spinat verfeinert.

