

Rezept

Currykürbis-Füllung für Eierpfannkuchen

Ein Rezept von Currykürbis-Füllung für Eierpfannkuchen, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|--|------------------------------------|
| 500 g geputzter Kürbis (z. B. Hokkaido) | 1 Stange Lauch |
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm) | 2 EL Olivenöl |
| 1-1 ½ EL Currypulver | 1 TL gemahlener Kreuzkümmel |
| 125 g Sahne | Salz |
| Pfeffer | 1/4 Bund Koriandergrün |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis auf der Gemüsereibe grob raspeln. Lauch längs vierteln, waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin Zwiebel, Knoblauch und Ingwer andünsten. Lauch zugeben, kurz mitdünsten. Kürbis zugeben, Gewürze darüberstäuben und unter Rühren ca. 3 Min. anbraten. Sahne zugießen, salzen, pfeffern und zugedeckt 8-10 Min. bei mittlerer Hitze garen. Koriander waschen, trocken schütteln, hacken und untermischen.