

Rezept

# Kürbiscurry mit Zuckerschoten

Ein Rezept von Kürbiscurry mit Zuckerschoten, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Hokkaido-Kürbis (geputzt gewogen)	<b>150 g</b> Zuckerschoten
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 Dose</b> Kokosmilch (400 ml)
<b>1 EL</b> rote Thai-Currypaste (Asienladen)	<b>6</b> Kaffirlimettenblätter (Asienladen)
<b>2-3 EL</b> helle Sojasauce	<b>2-3 EL</b> Limettensaft
<b>1/2 TL</b> Zucker	<b>3-4 Stängel</b> Koriandergrün

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Den Kürbis gründlich waschen, von Kernen und Fasern befreien und samt Schale in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Zuckerschoten waschen, putzen, eventuell entfädeln und schräg halbieren. Die Zwiebel schälen, längs halbieren, die Hälften vierteln und die Schichten auseinanderlösen.
2. 3 EL der dicken Kokosmilch von der Oberfläche der Dose in einem Wok (oder einer Schmorpfanne) erhitzen. Die Currypaste (Rest hält im Kühlschrank wochenlang) unterrühren und 2 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zwiebel und Kürbis zugeben und 1 Min. anbraten. Übrige Kokosmilch angießen. Die Limettenblätter waschen, die Blattränder einreißen und mit 2 EL Sojasauce zum Gemüse geben. 10-12 Min. köcheln lassen, bis der Kürbis fast weich ist.
3. Die Zuckerschoten untermischen und 3 Min. mitköcheln lassen. Mit Limettensaft, Zucker und Sojasauce abschmecken. Die Limettenblätter entfernen. Den Koriander waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und daraufstreuen. Dazu passt Basmatireis.