

Rezept

Schnelles Kürbis-Pilz-Curry

Ein Rezept von Schnelles Kürbis-Pilz-Curry, am 28.06.2026

Zutaten

½ Hokkaidokürbis (ca. 400 g)	250 g kleine Champignons
1 Zwiebel	1 Stück Ingwer (ca. 2 cm lang)
2 EL neutrales Öl	1 TL Currypaste (rot oder grün; aus dem Asienladen)
200 ml Kokosmilch	Salz
2 TL Limettensaft (ersatzweise Zitronensaft)	¼ Bund Koriander

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen und die Kerne sowie das faserige Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben. Den Kürbis mit der Schale in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Die Zwiebel und den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer bis starker Hitze kurz anbraten. Die Kürbisstücke dazugeben und kurz mitbraten. Die Zwiebel und den Ingwer hinzufügen.
3. Die Currypaste gut unter die Gemüsemischung rühren und kurz mitbraten. Die Kokosmilch und 50 ml Wasser angießen. Das Curry mit Salz und dem Limettensaft würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. garen.
4. Inzwischen den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das Curry mit Salz abschmecken und mit dem Koriander bestreut servieren. Dazu schmeckt Gewürzreis mit Mandeln.