

Rezept

Thai-Curry-Kürbistopf

Ein Rezept von Thai-Curry-Kürbistopf, am 28.06.2026

Zutaten

1 kg Kürbis (z.B. Muskatkürbis)	2 rote Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch	1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)
2 Stangen Zitronengras	3 EL Öl
2 EL grüne Currypaste	400 ml ungesüßte Kokosmilch (Dose)
800 ml Gemüsebrühe	75 g Reismudeln
150 g Zuckerschoten	3 Frühlingszwiebeln
150 g rohe, geschälte Garnelen	Salz
Pfeffer	2 – 3 EL Limettensaft
2 EL Korianderblätter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis entkernen, schälen, und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen, die inneren Blätter zerpflücken.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Kürbiswürfel darin in 4 – 5 Min. anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras dazugeben und 3 Min. mitbraten. Currypaste zufügen und unter Rühren 2 – 3 Min. dünsten. Mit Kokosmilch und Brühe aufgießen, aufkochen und zugedeckt 10 – 15 Min. bei mittlerer Hitze garen.
3. Nudeln mit kochendem Wasser übergießen, 5 Min. quellen lassen, dann abgießen und grob zerschneiden. Zuckerschoten putzen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, längs halbieren und in 4 cm breite Stücke schneiden. Garnelen waschen, abtropfen lassen. Alles 5 Min. vor Garzeitende in den Eintopf geben. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen. Die Korianderblätter waschen, trocken schütteln, fein hacken und vor dem Servieren auf den Eintopf streuen.