

Rezept

Würziges Pilzcurry

Ein Rezept von Würziges Pilzcurry, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--|
| 400 g Champignons | 1 Bund Frühlingszwiebeln |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Stück frischer Ingwer (etwa 1 cm) |
| 2 EL Öl | 150 ml Gemüsefond |
| 2 TL rote Currypaste (aus dem Asienladen, ersatzweise Currypulver) | 2 TL Zitronensaft |
| Salz | 2 EL Sahne |
| | Basilikumblättchen zum Garnieren |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Champignons mit einem feuchten Küchenpapier abreiben, die Stielenden abschneiden, größere Pilze halbieren. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem zarten Grün in 2-3 cm lange Stücke schneiden.
2. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin mit den Zwiebelstücken 1-2 Min. anbraten. Knoblauch und Ingwer kurz mitbraten.
3. Den Fond angießen und das Gemüse mit Currypaste und Zitronensaft würzen. Bei mittlerer Hitze offen 3-4 Min. köcheln lassen.
4. Sahne untermischen, das Curry mit Salz abschmecken und mit Basilikumblättchen garniert servieren.