

Rezept

Würziges Pilzcurry

Ein Rezept von Würziges Pilzcurry, am 11.12.2024

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.