

# Kürbis-Curry mit Pilzen und Chinakohl



## Zutaten für 4-6 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 5 cm)
- 400 g Pilze nach Wahl (ich hatte Egerlinge)
- ca. 700 g Hokkaido-Kürbis
- 300 g Chinakohl
- 3 EL Öl
- 2-3 EL gelbe, grüne oder rote Currypaste (nach eurem Geschmack)
- 400 ml Kokosmilch aus der Dose
- ca. 600 ml Gemüsebrühe
- 2-3 EL Limettensaft
- 3 EL Sojasauce
- Salz
- evtl. 1 EL brauner Zucker oder 1-2 EL Agavendicksaft

## Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote waschen, längs halbieren, von den Kernen befreien und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.
2. Kürbis waschen, halbieren, von den Kernen befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Pilze putzen und in Streifen schneiden. Den Chinakohl putzen und in schmale Streifen schneiden.
3. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Chili und Ingwer darin etwas anbraten. Currypaste, Kokosmilch und Brühe hinzufügen und alles aufkochen lassen. Kürbiswürfel dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Danach die Pilze und den Chinakohl dazu geben und alles weitere 3- 6 Minuten köcheln lassen.
4. Das Curry mit Limettensaft, Sojasauce, Salz und evtl. Zucker abschmecken.
5. Dazu passt Reis, z.B. Basmatireis.

*Die Küchenzuckerschnecke*

EIN FOODBLOG FÜR ALLE SÜßEN, DIE ES HEIN UND WIEDER AUCH MAL SCHARF MÖGEN

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>