

## Unsere Sortenempfehlung: **Marble**

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	Gemüsebouillon
75 g	Reisnudeln
150 g	Kefeschoten
3	Frühlingszwiebeln
150 g	rohe, geschälte Garnelen
	Salz, Pfeffer
2 – 3 EL	Limettensaft
2 EL	Korianderblätter



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.

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.

Nudeln mit kochendem Wasser übergiessen, 5 Min. quellen lassen, dann abgiessen und grob zerschneiden. Kefeschoten 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.