

Unsere Sortenempfehlung : **Tetsukabuto** (bester Curry-Kürbis der Welt)

Für 4 Personen

Gemüse :

- 2EL Erdnussöl
- 2 Zwiebeln, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1cm Ingwer, gehackt
- 500g Kürbisfleisch, in ca. 1 1/2 cm grossen Würfeln
- 1 Aubergine (ca. 400 g), in ca. 1 1/2 cm grossen Würfeln
- 1TL Salz



Curry :

- 2dl Gemüsebouillon
- 2 1/2dl Kokosmilch
- 1EL Limettensaft
- 400g fest kochende Bio-Kartoffeln
- 1Dose Kichererbsen (ca. 400 g), ab gespült, abgetropft
- 1 Tomate, in Stücken
- 1 1/2 EL Indian Curry (z.B. Deli Fine Food)
- Salz, Pfeffer nach Bedarf, dazu einige Pfefferminzblättchen

Zubereitung :

Gemüse andämpfen : Öl in einem Bratopf warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer andämpfen. Kürbis, Aubergine und Salz begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen.

Curry : Bouillon, Kokosmilch und Limettensaft dazu giessen, aufkochen. Kartoffeln, Kichererbsen und Tomate begeben, Hitze reduzieren. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln. Deckel entfernen, ca. 20 Min. fertig köcheln, Curry daruntermischen, würzen. Minze darüber streuen.