

Kürbis-Poulet-Curry



Zutaten

für 2 Personen

400g Kürbis, gerüstet
gewogen
1 Zwiebeln
2 EL rote Currypaste
1 EL Öl, z. B. Erdnussöl
1 dl Geflügelfond
2.5 dl Kokosmilch
300g Pouletgeschnetzeltes
100g tiefgekühlte Kefen
½ Bund Koriander
Salz

Und so wird's gemacht

Kürbis in Würfel à ca. 2 cm Länge schneiden.

Zwiebeln grob hacken.

Currypaste im Öl dünsten.

Kürbis und Zwiebeln dazugeben und kurz anbraten.

Mit Fond ablöschen.

Kokosmilch dazu giessen. Ca. 8 Minuten köcheln lassen, bis die Kürbiswürfel fast bissfest sind.

Poulet und Kefen begeben.

Ca. 5 Minuten weiterköcheln, bis das Poulet gar ist.

Mit Salz abschmecken.

Koriander hacken, gut die Hälfte unter das Curry mischen, Rest darüber streuen.