



# Butter-Kürbis-Curry

*Schnelles Herbst-Soulfood*

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 5 Min
- Kochen | 20-25 Min
- Fertig in | 30-40 Min

## Einkaufsliste

2-4 Personen

### Curry

- 500 g Kürbis (Hokkaido)
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer (ca. 0,5 cm)
- 50 ml Olivenöl
- 50 g Butter
- 2 EL Tomatenmark
- 400 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Currypulver
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 Msp. Kreuzkümmel (Cumin)
- 1 Msp. Muskatnuss
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL frische Petersilie

Außerdem:

- 200 g Basmatireis
- 450 ml Wasser

## So wird's gemacht

Kürbis halbieren, aushöhlen und in daumengroße Stücke schneiden. Paprika halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch und Ingwer fein hacken.

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in die Pfanne geben. Gewürze mischen und gemeinsam mit dem Tomatenmark in die Masse geben. Circa fünf Minuten gut mitrösten.

Gehackte Tomaten und Brühe hinzugeben. Gut verrühren. Hitze auf mittlere Stufe herunterstellen und 20 Minuten köcheln lassen.

Derweil Reis und Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen. Hitze auf kleine Stufe herunterstellen. Deckel auf den Topf geben und ziehen lassen bis der Reis gequollen ist. Nach Belieben mit etwas Kurkuma würzen.

Beides in Schalen servieren.