

Vanilla Pumpkin Spice Curry

2 Personen

Vanilla Pumpkin Spice Curry mit Ziegenkäse. Vanille und Kürbis ist eine unglaubliche Mischung. Vanille unterstreicht die Süsse des Hokkaido Kürbis und macht ihn unschlagbar delicious.

Grundzutat

- Hokkaidokübis
- Salz
- Olivenöl
- Kokosmilch

Zutaten für Pumpkin Spice

- gemahlener Kardamon
- gemahlener Ingwer
- Curry scharf
- gemahlener Koriander
- Zimt jeweils. von 1 TL
- halber TL gemahlene Vanilleschote

Topping

- Ziegenfrischkäse
- Chili
- Basilikum
- gebratenene Paprika
- Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Kürbis in Spalten schneiden und die Kerne entnehmen.
2. Die Kürbisspalten auf ein Bleck legen, mit Salz bestreuen und mit Olivenöl begießen. 30 Minuten im Ofen backen, bis das Fruchtfleisch weich ist.
3. Gründlich zerdrücken.
4. Die Gewürzmischung röstest Du in der Pfanne. Wenn es zu rauchen anfängt, gibst Du vorsichtig Kokosöl hinzu.
5. Umrühren und ffügst Du das Kürbispüree und das Mark einer Vanilleschote & Kokosmilch hinzu. Kurz erwärmen fertig.

6. Ich habe den Teller mit Ziegenfrischkäse Chili, Basilikum und gebratenen Paprika getoppt. Dazu gab es Basmatireis. Guten Appetit!