



♡ Kürbis- & Curry mit ♡ Reis



♡ Zutaten

- › 1 kleiner Hokkaido Kürbis
- › 100 g Reis
- › 1 Zwiebel
- › 300 ml Gemüsebrühe
- › 150 ml Sahne
- › 2 TL Curry
- › 2 TL Curcuma
- › 1 TL Kümmel Körner
- › 1 Messerspitze Kümmel Pulver
- › Salz und Pfeffer
- › 1/2 Bund Petersilie

Den Kürbis schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel

schneiden. In einem Topf den Reis nach Packungsangabe kochen und einen Teelöffel von dem Curcuma dazu geben, um den Reis einzufärben.

Die Zwiebel in einem großen Topf glasig anbraten und dann den Kürbis dazu geben und ca 2-3 Minuten mit anbraten. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Gewürze dazu geben und nochmal 5 Minuten ziehen lassen, gegen Ende noch mit der Sahne abschmecken, sodass alles Cremig wird und ein bisschen gehackte Petersilie dazu geben.

Alles auf einem Teller anrichten und mit der restlichen Petersilie und etwas Kümmel Körnern bestreuen und servieren.

