KÜRBIS-CURR MIT PITABRO

Ein herbstlicher Mix aus Kürbis & Karotte trifft auf orientalische Gewürze und Kräuter. Beim Anblick dieses leuchtend-orangefarbenen Kürbis-Currys kann man einfach nur Hunger bekommen!

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
35 MIN	**KRIEG ICH HIN**	**VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 2 Packungen Simply Good Kürbis-Karotten Gemüse
- 200g Cocktailtomaten
- 200g Kichererbsen
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Kürbiskerne
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Currypulver
- 1 EL ÖL
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 2 Stück Pitabrote

SO GELINGT'S DIR

1

1 Pkg. Simply Good Kürbis & Karotten Gemüse 15 Minuten in heißem Wasser kochen und anschließend pürieren.

2

Danach Tomaten, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

3

Danach Zwiebel & Knoblauch mit etwas Öl braten und Tomaten, Kichererbsen & die zweite Packung Kürbis & Karotten- Gemüse hinzugeben.

4

Kürbispüree & gebratenes Gemüse in einen Topf geben und erhitzen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

Anschließend Gemüse mit Kokosmilch aufgießen.

6

Kürbis-Curry mit Salz, Pfeffer, Curry & Chili abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen. Währenddessen Pitabrot wärmen.

7

Curry in einer Bowl anrichten, mit Kürbiskernen & Koriander garnieren und mit Pitabrot servieren. Und genießen!

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: