



KÜRBIS-CURRY MIT PITABROT

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

35 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

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.

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!