

# Miso-Butternuss-Curry

## Für zwei Personen

400 g Butternusskürbis	100 g Shiitake	200 g Brombeeren
2 rote Zwiebeln	1 Stück Ingwer	100 ml Sahne
Gemüsefond	1-2 EL Misopaste	Sojasauce
Weißweinessig	50 g Haselnüsse	½ Bund glatte Petersilie
1-2 TL Currypulver	2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Den Kürbis schälen, würfeln und in einer trockenen Pfanne anrösten.

Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden, zum Kürbis in die Pfanne geben und mitrösten. Ingwer reiben und ebenfalls in die Pfanne geben.

Dann etwas Öl zufügen. Mit Currypulver würzen, salzen und dann die Gewürze mitanrösten.

Shiitake putzen, vom Stiel befreien und ebenfalls in Streifen schneiden.

Mit in die Pfanne geben. Alles mit Fond ablöschen, einen Deckel auf die Pfanne legen und Gemüse dämpfen lassen.

Sahne und Misopaste einrühren. Mit Sojasauce abschmecken. Dann Brombeeren zugeben und alles schwenken.

Petersilie und Haselnüsse hacken, zum Curry geben und gut schwenken.

Björn Freitag am 12. September 2024