

Kürbis-Garnelen-Eintopf

Für 2 Personen:

500 g Hokkaido-Kürbis	1/2 rote Peperoni	1/2 Stange Lauch
2 weiße Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
4 cl weißer Portwein	1 Spur Fischsauce	1/2 Limette
1/2 L Kokosmilch	10 Black Tiger Garnelen	2 EL Kürbiskerne
1/2 Bund Koriander	1 EL Salz	

Kürbis würfeln. Peperoni in Ringe schneiden. Lauch längs vierteln und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel klein schneiden. Alles in eine Schüssel geben und Knoblauchzehe darüberreiben.

Butter in einen Topf erhitzen, bis sie braun wird. Gemüse in den Topf geben und 3-4 Minuten anschwitzen und währenddessen mit Salz würzen. Kürbiskerne dazugeben, umrühren und alles mit Portwein ablöschen.

Fischsauce angießen. Limette vierteln, die Fruchtviertel über dem Gemüse auspressen und die Limettenviertel mit in den Topf geben. Kokosmilch angießen. Dann alles bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten köcheln lassen.

Limettenviertel aus dem Eintopf nehmen. Garnelen dritteln, mit zum Eintopf geben und ca. 2 Minuten mitköcheln lassen. Eintopf anrichten und Korianderblättchen darüberstreuen.

Steffen Henssler am 13. Oktober 2020