



## KÜRBISCURRY

Für 2 Personen

**Zutaten:** 300 g gerösteter und in Stücke geschnittener Kürbis (z. B. Butternuss oder Potimarron), 1 geschälte und in Stücke geschnittene Birne,  $\frac{1}{2}$  roter, entkernter, in feine Streifen geschnittener Chili,  $\frac{1}{2}$  TL Curry, 100 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Bratbutter oder Bratcrème zum Braten

**Zubereitung:** 200 g Kürbis und Birnen in wenig Wasser weichkochen. Wasser abgiessen, Kürbis und Birnen pürieren. Püree mit Chili, Curry und Crème fraîche mischen, aufkochen, würzen. 100 g Kürbiswürfel weich braten, würzen. Curry in Schälchen anrichten, Kürbiswürfel verteilen, mit Chilischoten garnieren.