

Kürbis-Kartoffel-Curry

500 g Kartoffeln
500 g Hokkaido-Kürbisfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
2 TL Currypulver
1 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
1-2 EL Petersilie



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Kartoffeln schälen, würfeln und in den Ofenmeister geben.

Kürbis mit dem Wellenschneider in Stücke schneiden und über die Kartoffeln geben.

Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln und darüber verteilen.

Kokosmilch mit Currypulver, Salz und Pfeffer in der kleinen Nixe gut verrühren und über das Gemüse gießen.

Alles gut miteinander verrühren.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** mit Deckel je nach Größe der Stücke **ca. 1 Stunde bis 1 $\frac{1}{4}$ Stunden** auf unterster Schiene garen.

Danach nochmal alles vermischen, abschmecken, ggf. nachwürzen und mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen Reis oder Baguette.