

Kürbisgemüse mit Pacific Prawns

Knackiges Gemüse mit Garnelenschwänzen und einem Hauch Curry

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g tiefgekühlte Pacific Prawns (Garnelenschwänze), z. B. von Costa
600 g Kürbis, z. B. Muskatkürbis
150 g Kartoffeln
50 g Zucker
125 ml Brühe
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
Curry
1 EL Zitronenöl

1 Vorbereiten:

Pacific Prawns nach Packungsanleitung auftauen lassen. Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben.

2 Zubereiten:

Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren mit einem Holzlöffel- oder Metalllöffel auflösen. Solange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt. Kürbiswürfel und geriebene Kartoffeln darin andünsten, mit Brühe ablöschen und mit Deckel etwa 5 Min. bei schwacher Hitze kochen. Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Curry abschmecken. Zitronenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pacific Prawns von beiden Seiten kurz darin erhitzen und zusammen mit dem Gemüse anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu Reis oder kleine Röstkartoffeln.