



Kürbis mit Gewürzen

Masala Kaddu

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Öl
½ TL schwarzer Senf
2 Chilischote(n) rot
1 Zwiebel(n)
450 g Kürbis
½ TL Kurkuma
½ TL Madras Chilipulver
½ TL Salz
15 Curryblätter

Vorbereitung

Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, den Kürbis in ca. 1 cm breite Würfel zerteilen.

Zubereitung

Das Öl auf ziemlich hoher Stufe erhitzen. Senfkörner und rote Chilis hineingeben und etwa 15 Sekunden schmoren lassen. Die Zwiebel dazugeben und goldgelb braten. Kürbis, Kurkuma, Chilipulver und Salz hinzugeben und alles 2 bis 3 Minuten unter Rühren braten. Deckel auflegen und bei reduzierter Hitze weitere 10 Minuten garen.