



Spargelcurry

ZUTATEN: (4-6 Personen)

1 kg Spargel
1 EL Erdnussöl
3 Schalotten
3 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Stange Zitronengras
1 Knoblauchzehe
1 Ingwer
3 TL Curry
1 EL gelbe Currypaste
1 EL brauner Zucker
½ - ¾ Liter Kokosmilch
Salz und Pfeffer nach Geschmack

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 4,5 Liter Topf

VORBEREITUNG:

1. Spargel in 3cm kleine Stücke schneiden
2. Schalotten, Knoblauch, Ingwer zerkleinern (fein hacken)
3. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden

ZUBEREITUNG:

1. Spargel, Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras in Erdnussöl andünsten
2. Dann Curry und braunen Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen.
3. Nun Kokosmilch und Currypaste unterheben
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Topf in den Serviering stellen und 2-3min ziehen lassen.
5. Vor dem Servieren die geschnittenen Frühlingszwiebeln unterheben

Servier Tipp:

Am Besten passt das Spargelcurry zu Reis und gebratenen Garnelen.