Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Maultaschen in Currysahne mit Früchten

Maultaschen mal exotisch fruchtig

Ist die köstlichste Maultaschen-Kombi das harmonische Duett mit Kartoffelsalat? Oder müssen Maultaschen in kräftiger Brühe schwimmen? Vielleicht geröstet mit Ei? Oder schmecken Maultaschen am besten pur in der Hand gegessen? Das wären wenigstens einige bekannte und beliebte Varianten.

Eher ungewöhnlich klingen wagemutige Verbindungen. Zum Beispiel panierte und gebackene Maultaschen, Maultaschensalat, Maultaschen-Burger oder unsere heutige Inspiration, in der saftige Mautaschen mit einer fruchtig-cremigen Currysoße vereint werden.

Unwiderstehlich harmonisch schmeckt diese Idee.

Und unser Fazit lautet: wenn es der Hawaiitoast zum Kultstatus geschafft hat, dann haben unsere **Maultaschen in Currysahne mit Früchten** mindestens gleichwertiges Potenzial. Deswegen hier die heutige Rezeptur für den Tipp der Woche:

Zutaten

- 8 Maultaschen, fertig
- 1 kleiner Apfel oder kleine Birne
- 250 g Kürbiswürfel (z.B. Hokkaido)
- 1 Pfirsich (z.B. Weinbergpfirsich)

- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- Öl zum Braten
- 2-3 EL Currypulver
- 1 EL gehackter Ingwer
- 1 TL gehacktes Zitronengras
- 400 ml Sahne
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Sojasauce
- 1 Limette, Saft und etwas Abrieb (oder Zitrone)
- 2 TL Speisestärke
- 1 TL Honig
- 40 g gehackte Kürbiskerne
- Frische Petersilie (oder Koriander oder Thai-Basilikum)

Zubereitung

Die Lauchzwiebel und den Knoblauch fein schneiden. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Darin die Kürbiswürfel, den Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Zitronengras 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Die Sahne und Gemüsebrühe zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Die Früchte entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. In die Soße geben und 4 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Die Speisestärke mit 50 ml kaltem Wasser, Curry, Sojasauce, Honig, Limettensaft und Limettenabrieb verrühren und zur Soße mischen. Weitere 3 Minute rührend kochen. Nochmals abschmecken.

Die Maultaschen nach Packungsangabe zubereiten.

Die Maultaschen auf Teller verteilen, mit Limettenspalten, gehackten Kürbiskernen und frischen Kräutern bestreuen.