

Maultaschen in Currysahne mit Früchten



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.