

# Curry-Gratin

**In diesem exotischen Kokos-Gemüse-Curry vereint sich die Schärfe der Chili mit der Mildheit der Kokosmilch zu einem wahren Geschmacksfeuerwerk.**

## Zutaten

### Curry

400g Rüebli  
400g Pastinaken  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
20g Ingwer  
1 Chilischote  
2EL Öl (Sesamöl)  
2–3EL Currypaste  
2,5dl Bouillon  
2,5dl Kokosmilch

### Kruste

50g Kokosflocken  
80g Butter, weich  
1 Limette, Abrieb  
50g Panko  
2–3EL Limettensaft  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 45 Minuten + 15 Minuten überbacken

**1** Rüebli und Pastinaken schälen und in 2–3 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Chili in feine Ringe schneiden.

**2** Öl in einem ofenfesten Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili darin 1 Minute anrösten. Currypaste zufügen und kurz mitrösten. Rüebli und Pastinaken dazugeben, etwa 3 Minuten anbraten. Bouillon und Kokosmilch zugiessen und 15 Minuten köcheln.

**3** Inzwischen Kokosflocken mit Butter, Limettenschale und Panko verrühren.

**4** Curry mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Krustenmasse darauf verteilen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten überbacken.

## Tipp

Fast jedes Gemüse liebt Curry. Lassen Sie Ihrer Phantasie und Ihren Geschmacksvorlieben freien Lauf. Panko kann auch durch Paniermehl ersetzt werden.

