

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.

