



Crevetten-Kürbis-Eintopf

Zutaten für 4-5 Personen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Nach Belieben etwas roter Chili
1 Stk. Ingwer, haselnussgross
1 EL Zitronensaft
400 g Hokkaidokürbis, würfeln
200 g Karotten, in dünne Scheiben schneiden
200 g Reis
650 g Wasser
2 TL Gemüsebrühe
1 EL Currypulver
¾ TL Salz
Etwas Pfeffer, eine Prise Zucker
800 g Crevetten, küchenfertig
100 ml Rama Cremefine 7% (fettreduzierter Rahm)

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauchzehe, evt. etwas Chili und den geschälten Ingwer in den Mixtopf des Thermomix geben und 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel vom Mixtopfrand nach unten schieben. Zitronensaft dazu geben und 2 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.

Kürbiswürfel, Karotten und den Reis in den Mixtopf des Thermomix geben. Restliche Zutaten, ausser Crevetten und Rama Cremefine dazu geben und 20 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1 garen.

Crevetten und Rama Cremefine dazu geben und nochmals 5 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1 erhitzen. Servieren.