Artikel vom 16.07.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 14:51 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ananas-curry-mit-pilz-shrimps

Ananas-Curry mit Pilz-Shrimps



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 6 Personen):

400 ml Wasser

400 ml Sahne oder Kokosmilch

2 EL gelbe Currypaste

1 Prise Zimt

Salz

Pfeffer

1 rote Paprika

1 Zwiebel

1 Knoblauch

200 g Blattspinat

1 Dose Ananas (Stücke und Flüssigkeit)

1 Kräuterseitling

Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Den Knoblauch und die Zwiebeln häuten, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anbraten. Die Paprika schneiden, in mundgerechte Stücke schneiden, in den Topf geben und kurz mit anbraten. Die Currypaste zum Gemüse geben und mitbraten. Die Mischung mit kochendem Wasser ablöschen und gut umrühren. Den Spinat abwaschen und in den Topf mit dem Wasser legen. Dann die Ananas zusammen mit der Flüssigkeit dazugeben. Alles auf kleiner Stufe für ein paar Minuten köcheln lassen. Währenddessen den Schirm des Kräuterseitlings vom Stiel trennen. Den Stiel in Scheiben und danach in Shrimpform schneiden. Die Pilz-Shrimps mit etwas Öl in einer separaten Pfanne krossbraten. Sind diese fertig, kommen sie ins Curry. Zum Schluss die Kokosmilch beziehungsweise die Sahne in den Topf gießen und erneut alles umrühren. Alles gut abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Als Beilage passt dazu Basmatireis.

Leonie Jaxy