

## Kürbis-Curry mit Chapati Fladenbrot

**Arbeitszeit:** 1 Stunde 15 Minuten

**Ruhezeit:** 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	21 g
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	18 g
Brennwert	512 kcal / 2.144 kJ

### Zutaten (für 4 Portionen):

*Kürbis-Curry:*

- ½ Sellerie
- 1 Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Zitronengras
- 2 EL Butaris Butterschmalz
- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Tasse Wasser
- 1 Dose Kichererbsen
- ½ TL Ingwerpulver
- 1 TL Currypulver
- 2 TL Sesam
- 2 TL Kürbiskerne
- Salz
- Pfeffer

*Chapati:*

- 250 g Vollkorn-Weizenmehl
- 125 ml Wasser
- 3 EL Butaris Butterschmalz
- Salz



## Zubereitung:

### *Schritt 1/6*

Für das Kürbis-Curry Sellerie und Zwiebel schälen und würfeln. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Zitronengras längs durchschneiden. Mit einem Nudelholz einmal kräftig über die gespaltenen Halme rollen, um die Geschmacksstoffe des Grases freizusetzen. Butaris Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die vorbereitete Zutaten kräftig darin anbraten.

### *Schritt 2/6*

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kürbistücke zu den anderen Zutaten geben und kurz mit anbraten. Mit der Kokosmilch ablöschen, Wasser hinzugeben und alles zusammen kurz aufkochen lassen. Für 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist. Nach der Hälfte der Garzeit mit Salz, Pfeffer, Ingwerpulver und Currypulver abschmecken. Zum Schluss die Kichererbsen dazu geben.

### *Schritt 3/6*

Für das Chapati Mehl, Wasser, 2 EL Butaris Butterschmalz und Salz zu einem Teig kneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl dazu geben bis sich die Masse zu einer großen, glatten Kugel formen lässt. Teig für mindestens 20 Minuten ruhen lassen, am besten mit einem feuchten Tuch bedeckt.

### *Schritt 4/6*

Teig auf eine bemehlte Fläche geben und in 16 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zwischen den Händen zu einer Kugel formen und mit einem Nudelholz zu einem etwa 20 cm großen und dünnen Fladen ausrollen.

### *Schritt 5/6*

1 EL Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und einen Fladen nach dem anderen ausbacken. Sobald sich große Blasen bilden, kann der Fladen gewendet werden.

### *Schritt 6/6*

Das Kürbis-Curry in Schälchen verteilen und mit Sesam und Kürbiskernen garnieren. Zusammen mit den Chapati servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Heike Herden / Pünktchens Mama) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).