

Kurkuma-Spargel-Curry

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 30 g frischen Kurkuma
- 100 ml Weißwein
- alternativ: Apfelsaft
- 500 ml Hühnerfond
- alternativ: Gemüsebrühe
- 4 Stangen weißer Spargel
- 4 Stangen grüner Spargel
- 125 ml Sahne
- Pfeffer
- Salz
- Bratöl

Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Kurkumawurzel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Weißen Spargel schälen und vom grünen Spargel die Enden abschneiden. Beide in circa 2 cm lange Stücke schneiden und diese in der Länge halbieren.

Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen, Kurkumawürfel dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Alles mit Weißwein oder Apfelsaft ablöschen. Mit Hühnerfond oder Gemüsebrühe auffüllen, zum Kochen bringen und reduzieren. Danach zuerst den weißen Spargel in die Pfanne geben. Ist dieser fast gar, den grünen Spargel hinzufügen. So lange kochen, bis beide gar sind. Mit Sahne auffüllen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Curry passt sehr gut zu Pellkartoffeln und Hähnchen.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 10.05.2022

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen