



Asiatische Kürbispfanne

Asiatische Kürbispfanne

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

150 g	Hokkaidokürbis	2	Schalotten
30 g	Ingwer, frisch	1 rote	Peperoni
110 g	Lachsfilet	100 g	geschälte Garnelen
2 EL	Sojasauce	2 EL	Sesamöl
1	Limette	2 EL	Sesamsaat
1 EL	Brauner Zucker	30 g	Cashewkerne
	etwas Öl	½ Bund	Koriander

Zubereitung

1. Den halben Kürbis entkernen und das Fruchtfleisch in die Würfel schneiden. Schalotten und Ingwer schälen, Schalotten in feine Scheiben und Ingwer in feine Stifte schneiden.
2. Peperoni waschen, vom Kern befreien und in dünne Scheiben schneiden. Lachsfilet würfeln, vorher bei Bedarf die Haut des Lachses entfernen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und Kürbiswürfel goldbraun braten. In eine Schüssel umfüllen.
3. Nacheinander in der Pfanne Lachswürfel und Garnelen scharf anbraten. Anschließend zum Kürbis geben.
4. Schalotten, Ingwer, Peperoni und Cashewkerne in der Pfanne leicht anrösten.
5. Den braunen Zucker dazugeben und karamellisieren. Zusammen mit Sojasauce und Sesamöl aufkochen lassen. Alle gebratenen Zutaten in der Pfanne vermengen.
6. Etwas Schale der Limette abreiben und in die Pfanne zugeben. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft hinzugeben. Mit Sesamsaat und Koriander garnieren.

Tipp: Wer keinen Koriander mag, kann Frühlingszwiebeln zum Garnieren nehmen.