

Natur erleben verbindet – 17.10.2018

Kürbis Curry

Zutaten:

500 g Kürbis, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 grüne Chilis ohne Kerne, 1 EL Curryblatt, ½ TL Bockshornkleesamen, ½ TL Kurkuma, ½ TL Trasi, 1 TL Salz, 1 große Dose Kokosmilch.

Zubereitung:

Man nehme viele Kinder, die Lust auf Kochen haben. In unserem Falle waren das gestern die Jungs. Während die Mädchen den Tisch wunderschön deckten und dekorierten, sorgten unsere Köche für das Gelingen des Gerichts.

Schälen, schneiden, umrühren, abschmecken; sie meisterten es mit Bravour. Unsere Hauptköchin Heike brachte neben den Zutaten fürs Hauptgericht auch noch eine Vor- und Nachspeise mit; essbare Blumen gab es davor und wunderschöne rote Äpfel & Walnüsse danach.

Ratzfatz war das Curry alle, die Bäuche gefüllt und mit so vielen Händen ging das Aufräumen auch unglaublich schnell und wir konnten noch zusammen eine Runde auf den Spielplatz gehen.

Sehr lecker.

