



Genuss x 2: Veganes Hähnchen-Korma

mit Reis, Pita und Spinat



ca. 1h



3-4 Personen

Dieses Gericht macht viele hungrige Mäulchen glücklich und lässt sich ideal mit der ganzen Familie genießen. Auch Opa, der veganem Essen gegenüber sonst nicht so aufgeschlossen ist, wird überzeugt - versprochen. Es gibt ein köstliches Korma-Curry mit Spinat und pflanzlichen Hähnchenschnitzeln von The Vegetarian Butcher, außerdem lockeren Reis, ofengerösteten Blumenkohl und warmes Pitabrot. Manchmal ist mehr einfach mehr!

- 600g Basmatireis
- 2 kleine Blumenkohl
- 3 Päckchen Vadouvan-Gewürzmischung ¹⁰
- 50g Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 3 Zwiebeln
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnitzel ⁶
- 3 Packungen Korma-Currypaste
- 600ml Kokosmilch
- 2 Packungen Pitabrot ¹
- 200g Babyspinat
- 50g Rosinen ¹²

- 4EL vegane Margarine
- Salz
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb

Nährwertangaben pro Portion
Energie 873kcal, Fett 32.8g,



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf 1,2L leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in demselben Topf mit 3EL Margarine bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen, dann die **Schnetzel**, die **übrige Gewürzmischung**, den **Ingwer** und die **Currypaste** zugeben. Alles miteinander vermengen und ca. 1Min. braten, dann die **Kokosmilch** und 150ml Wasser angießen. Das **Korma** bei niedriger Hitze 4-6Min. köcheln lassen.



1EL vegane Margarine Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Blumenkohle** in 3-4cm große Röschen schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 3EL Olivenöl, ½TL Salz sowie **⅓ der Gewürzmischung** vermengen. Im vorgeheizten Ofen 20-25Min. backen, bis der **Blumenkohl** goldbraun ist und deutliche Röstspuren aufweist.



Die **Pitabrote** mit etwas Wasser besprenkeln und 4–6Min. im Ofen erwärmen, bis sie leicht gebräunt sind. Mit der zimmerwarmen Margarine bestreichen.



Die **Mandeln** in einem großen Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Ingwer** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Den **Spinat** einrühren und zusammenfallen lassen. Den **Reis** und das **Korma** auf Schalen verteilen und mit den **Mandeln** und den **Rosinen** garnieren. Den **Blumenkohl** aus dem Ofen nehmen und neben dem **Korma** anrichten. Das **Pitabrot** dazu reichen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**