



Indisches Cashew-Kokos-Curry

mit Grillkäse und Koriander auf Basmatireis



ca. 20min



2 Personen

Schnell, schneller, Cashew-Kokos-Curry! Mit geballtem Aroma legt sich das cremige Curry mit leckerem Grillkäse, Lauch und grünen Bohnen geschmeidig auf duftenden Basmatireis und wird mit Koriander und gerösteten Cashewkernen in neue Geschmacksdimensionen katapultiert. Auf, auf und davon!

Was du von uns bekommst

- 200g Grillkäse ¹
- 250g grüne Bohnen
- 200g geschnittener Lauch
- 150g Bio-Basmatireis
- 1 Päckchen Madras-Currypulver ²
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 200ml Kokosmilch
- 25g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{3,4}
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Senf (2), Erdnüsse (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1079kcal, Fett 64.7g, Kohlenhydrate 80.8g, Eiweiß 42.5g



1. Käse & Gemüse braten

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Käse** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die Enden der **grünen Bohnen** entfernen. Den **Käse**, die **Bohnen** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. braten.



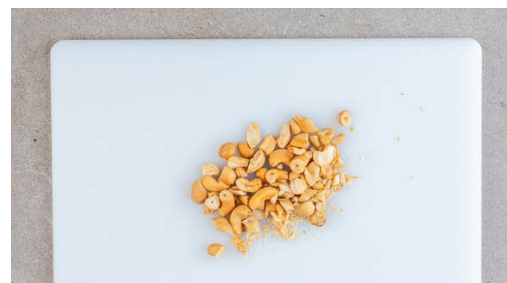
4. Curry köcheln

Die **gehackten Tomaten** und die **Kokosmilch** unterrühren und das **Curry** ca. 5Min. köcheln lassen.



2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



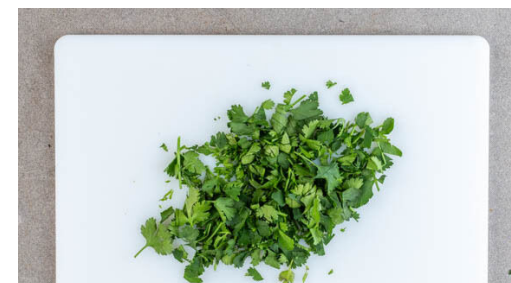
5. Cashews hacken

Inzwischen die **Cashews** grob hacken.



3. Currypulver anrösten

Das **Currypulver** in die Pfanne geben und ca. 1Min. duftend anrösten.



6. Koriander schneiden

Die **½ des Korianders** oder nach **Geschmack mehr** grob schneiden. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf dem **Reis** anrichten und mit den **Cashews** und dem **Koriander** garniert servieren.