



XXL: Kichererbsen-Kürbis-Curry mit Tofu

mit Pitabrot, Koriander und Cashews



ca. 40min



3-4 Personen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

- 2 Dosen Kichererbsen
- 2 Hokkaidokürbisse
- 2 Packungen gelbe Currypaste
- 4 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 800ml Kokosmilch
- 2 Packungen Bio-Tofu ⁶
- 100g Cashewkerne ¹⁵
- 20g Koriander
- 2 unbehandelte Limetten
- 4 Packungen Pitabrot ¹
- 400g Babyspinat

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1031kcal, Fett 42.3g,
Kohlenhydrate 127.6g, Eiweiß 28.5g



4. Tofu braten

2. Curry zubereiten

5. Pitabrot erwärmen

3. Cashews rösten

6. Fertigstellen & servieren

Sobald der **Kürbis** gar ist, den **Spinat** portionsweise zugeben und zusammenfallen lassen. Vom Herd nehmen, den **Limettensaft** einrühren und das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Tofu** auf dem **Curry** anrichten und mit den **Cashews** garniert servieren, die **Limettenspalten** und das **Pitabrot** dazu reichen.