



Kichererbsen-Spinat-Korma

mit Zucchini und Mandeln, dazu Reis



ca. 20min



2 Personen

Ein cremiges Currygericht aus der indischen Küche mit viel gesundem Gemüse und feinen nussigen Kichererbsen, die nicht nur für den besonderen Biss sorgen, sondern auch gleich eine große Portion Proteine spendieren. Verfeinert wird alles mit gerösteten Mandelblättchen und dazu reichst du locker-aromatischen Jasminreis. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250ml Kokosmilch
- 200g Jasminreis
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Päckchen Tandoori-Gewürzmischung
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Korma-Currypaste ⁶

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

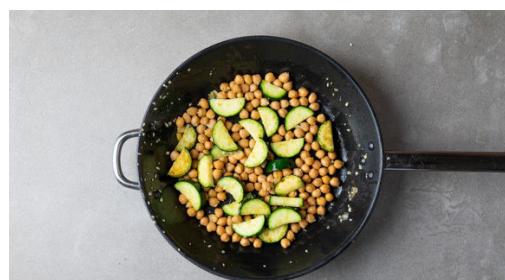
Nährwertangaben pro Portion

Energie 933.0kcal, Fett 41.2g, Eiweiß 27.8g, Kohlenhydrate 105.9g



1. Reis kochen

Ca. **1/4 der Kokosmilch** und 350ml Wasser mit einer Prise Salz in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb abwaschen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hinzufügen und auf niedrigster Stufe 10-12Min. abgedeckt kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den **Reis** noch 5Min. abgedeckt ziehen lassen.



4. Gemüse anbraten

Den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten, dann die **Zucchinischeiben** hinzugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Zucchini** 4-5Min. leicht bräunlich anbraten. Die **Kichererbsen** untermischen und 1-2Min. mitbraten.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden.



3. Mandeln anrösten

Die **Mandeln** mit der **Tandoori-Gewürzmischung** in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum anrösten. **Vorsicht**, die **Mandeln** können schnell verbrennen. Zum Abkühlen auf einen Teller geben und beiseitestellen.



5. Curry zubereiten

Die **1/2 der Currypaste oder mehr nach Geschmack** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und 1-2Min. unter Rühren erhitzen. Die **restliche Kokosmilch** dazugeben, einmal aufkochen lassen und anschließend 8-10Min. bei kleiner Hitze sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Spinat hinzufügen

Den **Spinat** portionsweise unter das **Curry** rühren, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und ca. die **1/2 der Mandeln** ebenfalls untermischen. Den **Reis** auf Teller verteilen, das **Curry** darauf anrichten und mit den **restlichen Mandeln** garniert servieren.