



Kichererbsencurry mit Zucchini & Spinat

dazu pikante Tomaten, Koriander und Reis



ca. 25min



2 Personen

Hach, es geht doch nichts über so ein herrlich cremiges, würzig-aromatisches Curry auf luftig-lockerem Reis! Heute auf dem Menü: angebratene Kichererbsen, saftige Zucchini und Spinat. Als geschmackvolles Zubehör reichen wir pikante Sriracha-Tomaten. Frischer Koriander, Ingwer und Gewürze sorgen für den geschmacklichen Kick. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Basmatireis
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 1 Zucchini
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Tomate
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 10g Koriander
- 100g Babyspinat
- 1 Becher Crème fraîche ¹

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter ¹
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

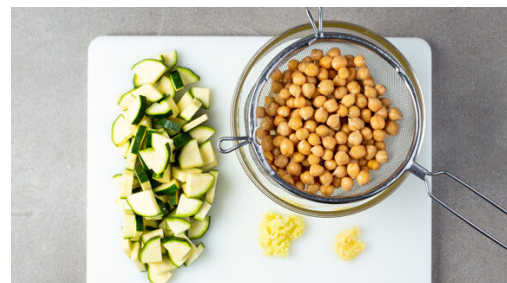
Nährwertangaben pro Portion

Energie 914kcal, Fett 29.9g, Kohlenhydrate 131.6g, Eiweiß 21.8g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 400ml 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.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Zucchini** längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein reiben oder sehr fein würfeln.



3. Gemüse anbraten

In einer großen Pfanne 1EL Butter schmelzen. Die **Kichererbsen** in der Butter bei starker Hitze ca. 1Min. anbraten und mit 1 Prise Salz würzen. Den **Ingwer**, den **Knoblauch** und die **Zucchini** hinzugeben und ca. 2Min. mitbraten.



4. Curry köcheln

Die **Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer unter das **Gemüse** rühren. Das **Tomatenmark** einrühren und 250ml heißes Wasser angießen. Das **Curry** einmal aufkochen und dann bei mittlerer Hitze 4-5Min. köcheln lassen, bis die **Zucchini** weich ist.



5. Tomaten verfeinern

Inzwischen die **Tomate** würfeln und mit **1TL Sriracha-Sauce**, 1EL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. **Tipp:** Wer es scharf mag, verwendet mehr **Sriracha-Sauce**. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



6. Curry fertigstellen

Das **Curry** vom Herd nehmen, den **Spinat** untermengen und zusammenfallen lassen. Die **Crème fraîche** und 2EL Wasser einrühren. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze 1-2Min. aufköcheln. Auf dem **Reis** anrichten und mit den **Sriracha-Tomaten** und dem **Koriander** garniert servieren.