



Tikka-Masala-Hackbällchen

mit Ingwer-Reis und Minze



30-40min



3-4 Personen

Tikka-Masala-Curry gilt als eines der beliebtesten Gerichte in Großbritannien und ist immer wieder Mittelpunkt einer erbitterten Debatte, ob das Gericht nun in Schottland oder in Indien erfunden wurde. Bei Marley Spoon freuen wir uns einfach nur, dass wir diesen wunderbar würzigen Geschmacksmix genießen können, und bieten dir heute eine Variation mit saftigen Rinderhackbällchen und frischem Ingwer-Reis an.

- 2 grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Stück frischer Ingwer
- 400g Basmatireis
- 1 Packung Tikka-Masala-Paste
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Becher Schmand ⁷
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 10g frische Minze

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

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

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 858kcal, Fett 49.1g,
Kohlenhydrate 65.9g, Eiweiß 35.9g



4. Hackbällchen formen

2. Reis kochen

5. Gemüse anbraten

3. Sauce kochen

6. Hackbällchen garen

Die **Hackbällchen** in die Pfanne geben und **je nach Größe der Bällchen** 10-12Min. in der **Sauce** garen. Inzwischen die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Sobald die **Hackbällchen** gar sind, das **Tikka-Masala-Curry** mit dem **Ingwer-Reis** anrichten und mit der **Minze** garniert servieren.