



Paneer-Curry mit Basmatireis

„Butter Chicken“-Style mit Koriander



ca. 30min



2 Personen

„Butter Chicken“ ist ein absoluter Klassiker der indischen Küche, weswegen wir einfach nicht widerstehen konnten, dieser Köstlichkeit unsere eigene Note zu verpassen: Leckerer Paneer-Käse, knackige Karotte und feine Zucchini werden in einer raffinierten Currysauce gegart und schließlich auf einer schönen Portion Basmatireis gebettet. Gekrönt wird das Mahl mit säuerlich eingelegten Zwiebeln und frischem Koriander. Mmh!

Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Basmatireis
- 1 rote Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 Pck. Paneer-Käse¹
- 200g Currysauce „Butter Chicken“-Style¹
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter¹
- 50ml Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Falls eingelegte Zwiebeln übrig bleiben, diese in einem Einmachglas im Kühlschrank aufbewahren. Ggf. Wasser und Essig im Verhältnis 1:1 zufügen, bis die Zwiebeln von Flüssigkeit bedeckt sind.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 981kcal, Fett 58.9g, Kohlenhydrate 80.8g, Eiweiß 29.3g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml 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 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Zutaten braten

Die **Karotten** mit 2EL Pflanzenöl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze in 3-5Min. bissfest anbraten. Die **Zucchini** und den **Paneer** in die Pfanne geben und 3-5Min. mitbraten, bis der **Paneer** leicht gebräunt ist. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



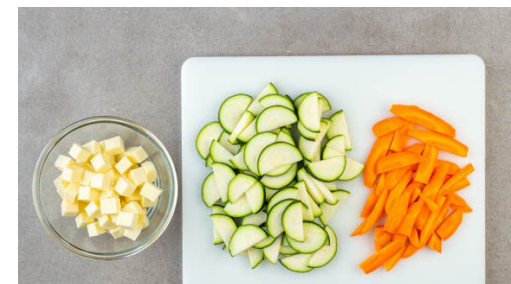
2. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einem kleinen Topf 50ml Wasser, 50ml Essig, 1TL Zucker und ½TL Salz aufkochen. Die **Zwiebeln** in den Topf geben, sofort vom Herd nehmen und beiseitestellen.



5. Curry fertigstellen

100ml Wasser in die Pfanne geben und zum Kochen bringen. Die **Currysauce** einrühren und erneut aufkochen. Die Hitze reduzieren und das **Curry** ca. 10Min. köcheln lassen, bis die **Karotten** und die **Zucchini** weich sind. 1EL kalte Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Den **Paneer** in ca. 1cm große mundgerechte Würfel schneiden.



6. Koriander schneiden

Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Das **Curry** auf dem **Reis** anrichten und mit dem **Koriander** und den **eingelegten Zwiebeln** garniert servieren.