



Sahniges Korma-Curry mit Paneer-Käse

an Spinat und Karotten, dazu Vollkornreis



ca. 20min



2 Personen

Wir wollen zwar nicht angeben, aber dieses Gericht ist an allen Fronten preisverdächtig: Die Kochzeit könnte nur vom Butterbrot getoppt werden, die Einfachheit der Zubereitung setzt neue Standards, und der Geschmack, na ja, der ist wie gewohnt: sensationell cremig-lecker. Apropos: Es gibt goldbraun gebratenen Paneer-Käse - einen Klassiker der indischen Küche - und buntes Gemüse in himmlisch gewürzter Sahnesauce. Ein Träumchen!

- 150g Express-Naturreis
- 1 Karotte
- 1 Pck. Paneer-Käse ¹
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 200ml Kochsahne ¹
- 50g Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 932kcal, Fett 59.5g,
Kohlenhydrate 67.8g, Eiweiß 28.4g



In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 8-10Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



Den **Paneer** in 1,5-2cm große Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 2-4Min. goldbraun und leicht knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm beiseitestellen, die Pfanne wird direkt weiterverwendet.



Die Hitze reduzieren, ggf. etwas Öl zugeben und die **Karotten** in der Paneerpfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den Knoblauch und die **½ der Currypaste** (oder mehr nach Geschmack) untermengen und ca. 1Min. mitbraten. Die **Sahne** angießen und mit der **Currypaste** verrühren.



Den **Spinat** in die Pfanne geben, unterheben und zusammenfallen lassen. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken und $\frac{3}{4}$ des **Paneer** untermengen. Das **Korma-Curry** auf dem **Reis** anrichten und mit dem **restlichen Paneer** garniert servieren.



Die Monate August, September und Oktober sind die Erntezeit für Mandelkerne, aber wir finden, nussige Leckereien haben eigentlich immer Saison. Nun denn, fühlt sich jemand zum großen Dekorateur berufen? Falls in dieser Richtung Ambitionen vorhanden sind, empfehlen wir gehobelte Mandeln als Garnitur. Aber auch andere Nüsse machen sich bestimmt gut – klein gehackt oder als ganze Kerne, wie man mag.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**