



Gnocchi in Hähnchen-Korma-Sauce

mit buntem Gemüse und Cashews



ca. 30min



3-4 Personen

Currysauce muss nicht immer nur auf Reis serviert werden. Wir haben in unserer Testküche festgestellt, dass auch Gnocchi sich super als Träger der cremig-würzigen Sauce eignen. Die Gnocchi finden sich hier gebraten in einer Sauce aus Kokosmilch und indisch inspirierter Currypaste, verfeinert mit zarten Hähnchenwürfeln, knackigen Karotten, aromatischem Brokkoli und nussigen Cashews wieder. Kreativität kann so lecker sein!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 großer Brokkoli
- 2 Pck. Korma-Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 1kg Gnocchi ¹
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{2,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1101kcal, Fett 53.4g, Kohlenhydrate 102.8g, Eiweiß 47.8g



1. Fleisch anbraten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen und in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 3-4Min. rundum anbraten, dann aus dem Topf nehmen.



4. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 6-11Min. knusprig und goldbraun anbraten, dabei häufig wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Mit Salz würzen und in das fertige **Gemüsecurry** einrühren, mit 1EL (Weißwein-)Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln** und die **Karotten** in demselben Topf 4-5Min. anbraten, bis die **Karotten** etwas weicher werden. Währenddessen den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen und den **Strunk** in kleine Würfel schneiden. Beides in den Gemüsetopf zugeben und weitere ca. 3Min. braten.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Cashews** grob hacken. Die **Gnocchi in Gemüsecurry** mit den **Cashews** garniert servieren.



3. Curry kochen

Die **Currypaste** in den Gemüsetopf zugeben und ca. 1Min. unterrühren, dann die **Kokosmilch** und 1 Prise Salz zugeben. Das **Fleisch** zurück in den Topf geben, die Hitze reduzieren und das **Curry** abgedeckt 8-10Min. köcheln lassen, bis der **Brokkoli** und die **Karotten** gar sind.



6. Scharfe Sauce

Currys müssen nicht immer scharf sein, aber wer den typischen Schärfekick der indischen und südostasiatischen Küche vermisst, der kann vor dem Servieren noch etwas Sriracha oder Sambal Oelek in das Curry einrühren.