



RS Kokos-Kürbis-Curry mit Tofuwürfeln

mit lockerem Reis und Spinat



ca. 35min



4 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

- 300g Bio-Basmatireis
- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 1 Pck. Bio-Tofu ¹
- 200g Babyspinat

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- großer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen. // Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger Currypaste.

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

Energie 674kcal, Fett 33.9g,
Kohlenhydrate 70.8g, Eiweiß 17.6g



In einem mittelgroßen Topf 600ml 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.



Den **Kürbis samt Schale** halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. In einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl und ½TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze unter häufigem Rühren ca. 3Min. anbraten.



Die **Currypaste** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Kokosmilch** und 150-200ml Wasser einrühren und das **Curry** abgedeckt 11-16Min. köcheln lassen, bis der **Kürbis** weich ist. Dabei häufig umrühren.



Den **Tofu** mit Küchenkrepp sanft auspressen und in 2-3cm große Würfel schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 6-9Min. rundum goldbraun braten.



Den **Spinat** portionsweise zum **Curry** geben und zusammenfallen lassen. Das **Curry** vom Herd nehmen, mit 1EL Essig würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Tofu** auf dem **Curry** anrichten und mit dem **Reis** servieren.

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