



Quinoa-Knusperbällchen an Curry

mit Gemüse, Korma-Paste und Kokosmilch



40-50min



3-4 Personen

Als wäre ein aromatisches Curry mit leckerer Korma-Paste, cremiger Kokosmilch und viel frischem Gemüse nicht schon phänomenal genug, hat sich unsere Köchin Anne hier noch etwas ganz besonders Raffiniertes einfallen lassen: knusprige Bällchen aus Quinoa, die mit schwarzem Sesam, geriebener Karotte und 5-Gewürze-Pulver verfeinert und im Ofen gebacken werden. Ein absolutes Dream-Team!

- 300g Quinoa
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Päckchen chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 1 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹
- 2 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 2 Zitronengrasstangen
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 500ml Kokosmilch
- 10g Thai-Basilikum

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 755kcal, Fett 42.7g,
Kohlenhydrate 70.4g, Eiweiß 17.0g



4. Gemüse anbraten

2. Bällchen formen

5. Curry kochen

3. Gemüse schneiden

6. Thai-Basilikum abzupfen

Die **Thai-Basilikumblätter** von den Stängeln
 zupfen. Die **Quinoabällchen** mit dem
Gemüsecurry anrichten, mit den **grünen**
Lauchzwiebelringen, den **Thai-**
Basilikumblättern und dem **restlichen**
Sesam garnieren und servieren.