



Vegetarisches Korma-„Hähnchen“ mit Lauch

dazu Basmatireis und Paprika-Dattel-Creme



ca. 25min



4 Portionen

Tikka-Masala-Hähnchen wurde im Jahr 2001 zum beliebtesten Gericht Großbritanniens gekürt. Großbritanniens? Genau, denn die traditionelle indische Zubereitung wurde mit einer Sauce aus Tomaten, Sahne und Masalagewürz bereichert, um den englischen Essgewohnheiten entgegenzukommen. Wir finden, dass unsere vegetarische Variante mit den veganen Hähnchenschnitzeln von Heura, Lauch und Paprika-Dattel-Creme noch besser mundet!

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Pck. vegane Hähnchenschnetzel ²
- 2 Stangen Lauch
- 2 Tomaten
- 2 grüne Paprika
- 2 Pck. Korma-Currypaste
- 2 Becher Crème fraîche ¹
- 50g getrocknete Datteln

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Milch (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 826kcal, Fett 37.9g, Kohlenhydrate 80.6g, Eiweiß 37.1g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser 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. Curry kochen

Die **Schnetzel** mit $\frac{2}{3}$ der **Crème fraîche** und 160ml Wasser zurück in die Pfanne geben und alles bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 8Min. köcheln lassen, bis die **Schnetzel** gar sind und das **Gemüse** weich ist.



2. Schnetzel anbraten

Die **veganen Schnetzel** mit 1TL Salz würzen und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 6-7Min. rundum goldbraun braten. Die **Schnetzel** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne nicht auswaschen.



5. Creme zubereiten

Die **Datteln** und die **restliche Paprika** mit **2EL Crème fraîche**, 2TL Essig und 2TL Honig verrühren. Nach Geschmack mit mehr **Crème fraîche** verfeinern oder den Rest zu dem **Curry** in die Pfanne geben.



3. Gemüse braten

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den **Lauch**, die **Tomaten** und $\frac{2}{3}$ der **Paprika** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Currypaste** hinzugeben und bei niedriger Hitze ca. 1Min. mitbraten.



6. Abschmecken und servieren

Das **Curry** mit Salz abschmecken und auf Teller verteilen. Mit dem **Reis** und der **Paprika-Dattel-Creme** anrichten und servieren.