



„Hähnchen“-Korma-Curry mit Süßkartoffeln

dazu Basmatireis und Joghurtdip



30-40min



4 Portionen

Wir lieben Currys. Es gibt auch keinen Grund, dies nicht zu tun, denn sie warten stets mit fein-würzigen Aromen, vielen bunten Zutaten und einer sämigen Sauce auf – die Liste der möglichen Kombinationen ist dabei schier unendlich. Wir entscheiden uns heute für veganes „Hähnchen“ von Heura, das mit Joghurt und Zitrone verfeinert und mit Ingwer, Tomaten und Süßkartoffeln geschmort wird. Noch ein erfrischender Dip dazu – fertig!

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. vegane Hähnchenschnetzel ²
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 1 Becher Joghurt ¹
- 2 Süßkartoffeln
- 4 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 400ml Kokosmilch
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- 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 744kcal, Fett 27.6g, Kohlenhydrate 87.9g, Eiweiß 27.3g



1. „Hähnchen“ vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **vegane Hähnchen** mit **1EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenschale**, der **Currypaste**, **1EL Joghurt** und 1 Prise Salz vermengen. Abgedeckt beiseitestellen.



4. Curry ansetzen

Die **Zwiebeln** in einem weiteren mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1–2Min. anbraten. Den **Ingwer** und das **vegane Hähnchen samt Marinade** hinzugeben und 3–5Min. anbraten. Die **Tomaten** und die **Süßkartoffeln** unterrühren und 1–2Min. mitbraten. Mit der **Kokosmilch** ablöschen.



2. Reis kochen

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.



5. Curry fertigstellen

Das **Curry** mit der **Brühe** aufgießen, sodass alles von Flüssigkeit bedeckt ist, dann bei mittlerer Hitze ca. 5Min. abgedeckt sanft köcheln. Den Deckel entfernen und das **Curry** weitere 10Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar ist. Mit 1 Prise Zucker und etwas **Zitronensaft** verfeinern.



3. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Tomaten** halbieren und in ca. 1,5cm breite Spalten schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und ebenfalls in ca. 1,5cm breite Spalten schneiden. **2/3 des Ingwers oder mehr** schälen und fein reiben oder in kleine Würfel schneiden. Die **1/2 des Brühgewürzes** in 250ml heißem Wasser auflösen.



6. Dip zubereiten

Den **restlichen Joghurt** mit **1EL Zitronensaft**, dem **restlichen Zitronenabrieb nach Geschmack** und 1 Prise Salz verrühren. Die **Korianderblätter** abzupfen und grob schneiden. Das **Curry** mit dem **Reis** anrichten und mit dem **Joghurtdip** und dem **Koriander** garniert servieren.