



Indisches Cashew-Kokos-Curry

mit Grillkäse und Koriander auf Basmatireis



ca. 20min



4 Portionen

Schnell, schneller, Cashew-Kokos-Curry! Mit geballtem Aroma legt sich das cremige Curry mit leckerem Grillkäse, Lauch und grünen Bohnen geschmeidig auf duftenden Basmatireis und wird mit Koriander und gerösteten Cashewkernen in neue Geschmacksdimensionen katapultiert. Auf, auf und davon!

- 400g Grillkäse ¹
- 500g grüne Bohnen
- 400g geschnittener Lauch
- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Pck. Madras-Currypulver ²
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 400ml Kokosmilch
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{3,4}
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1045kcal, Fett 60.9g,
Kohlenhydrate 80.7g, Eiweiß 42.4g



In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Den **Käse** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die Enden der **grünen Bohnen** entfernen. Den **Käse**, die **Bohnen** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. braten.



Die **gehackten Tomaten** und die **Kokosmilch** unterrühren und das **Curry** ca. 5Min. köcheln lassen.



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.



Inzwischen die **Cashews** grob hacken.



Das **Currypulver** in die Pfanne geben und ca. 1Min. duftend anrösten.



Den **Koriander** grob schneiden. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf dem **Reis** anrichten und mit den **Cashews** und dem **Koriander** garniert servieren.