



RS Gemüse-Kichererbsen-Curry

mit Sambal-Tomaten, Koriander und Reis



ca. 25min



4 Portionen

Hach, es geht doch nichts über so ein herrlich cremiges, noch dazu milchfreies, würzig-aromatisches Curry auf luftig-lockerem Reis! Heute auf dem Menü: angebratene Kichererbsen, saftige Zucchini und Spinat. Als geschmackvolles Zubehör reichen wir pikante Sambal-Tomaten. Frischer Koriander, Ingwer und Gewürze sorgen für den geschmacklichen Kick. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 2 Zucchini
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 2 Pck. Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 2 Tomaten
- 60g Sambal Badjak
- 20g Koriander
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 150g Violife Creamy

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

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

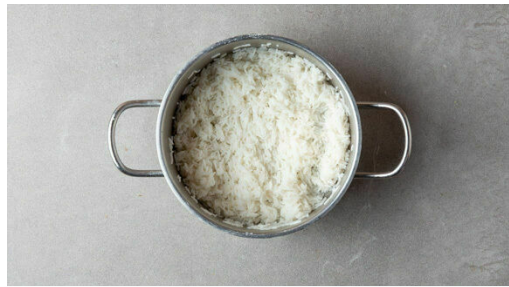
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 683kcal, Fett 20.4g,
Kohlenhydrate 100.9g, Eiweiß 18.8g



1. Reis kochen

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.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Zucchini** längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden.



3. Gemüse anbraten

In einer großen Pfanne 2EL vegane Margarine schmelzen. Die **Kichererbsen** in der Margarine bei starker Hitze ca. 1Min. anbraten und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Die **Knoblauch-Ingwer-Paste** und die **Zucchini** hinzugeben und ca. 2Min. mitbraten.



4. Curry köcheln

Die **Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer unter das **Gemüse** rühren. Das **Tomatenmark** einrühren und 500ml heißes Wasser angießen. Das **Curry** einmal aufkochen und dann bei mittlerer Hitze 4-5Min. köcheln lassen, bis die **Zucchini** weich ist.



5. Tomaten verfeinern

Inzwischen die **Tomaten** würfeln und mit **2TL Sambal Badjak**, 2EL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. **Tipp:** Wer es scharf mag, verwendet mehr **Sambal Badjak**. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



6. Curry fertigstellen

Das **Curry** vom Herd nehmen, den **Spinat** untermengen und zusammenfallen lassen. Den **Violife Creamy** und 4EL Wasser einrühren. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze 1-2Min. aufköcheln. Auf dem **Reis** anrichten und mit den **Sambal-Tomaten** und dem **Koriander** garniert servieren.