



Veganes Hähnchen-Korma

mit Reis, Pita und Spinat



ca. 1h



8 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 450g Bio-Basmatireis
- 2 kleine Blumenkohle
- 2 Pck. Vadouvan-Gewürzmischung
- 50g Mandelblättchen³
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 3 Zwiebeln
- 2 Pck. vegane Hähnchenschnitzel²
- 3 Pck. Korma-Currypaste
- 600ml Kokosmilch
- 2 Pck. Pitabrot¹
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 50g Rosinen

Was du zu Hause benötigst

- 4EL vegane Margarine
- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Das Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion



1. Reis kochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf 900ml 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.



4. Korma köcheln

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in demselben Topf mit 3EL Margarine bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen, dann die **Schnitzel**, die **übrige Gewürzmischung**, den **Ingwer** und die **Currypaste** zugeben. Alles miteinander vermengen und ca. 1Min. braten, dann die **Kokosmilch** und 150ml Wasser angießen. Das **Korma** bei niedriger Hitze 4-6Min. köcheln lassen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



2. Blumenkohl rösten

1EL vegane Margarine Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Blumenkohle** in 3-4cm große Röschen schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 3EL Olivenöl, ½TL Salz sowie der **½ der Gewürzmischung** vermengen. Im vorgeheizten Ofen 20-25Min. backen, bis der **Blumenkohl** goldbraun ist und deutliche Röstspuren aufweist.



5. Pita erwärmen

Die **Pitabrote** mit etwas Wasser besprenkeln und 4-6Min. im Ofen erwärmen, bis sie leicht gebräunt sind. Mit der zimmerwarmen Margarine bestreichen.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Mandeln** in einem großen Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Ingwer** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



6. Spinat zugeben

Den **Spinat** einrühren und zusammenfallen lassen. Den **Reis** und das **Korma** auf Schalen verteilen und mit den **Mandeln** und den **Rosinen** garnieren. Den **Blumenkohl** aus dem Ofen nehmen und neben dem **Korma** anrichten. Das **Pitabrot** dazu reichen.