



Zucchini-Kichererbsen-Curry

mit Basmatireis und Tomatensalat mit Ingwer

20-30min 2 Portionen

Heute wärmst du deinen Bauch mit einem leckeren Curry, das ganz fix zubereitet ist. Während der Basmatireis vor sich hin köchelt, werden nussige Kichererbsen, Zucchini und Knoblauch in einer würzig duftenden Korma-Currypaste angebraten und mit Kokosmilch abgelöscht. Bis alle Aromen richtig schön absorbiert sind, bereitest du den pikanten Tomatensalat mit geriebenem Ingwer zu. Jetzt heißt es anrichten und genießen!

Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Basmatireis
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 200ml Kokosmilch
- 1 Stück Ingwer
- 2 Tomaten
- 1 Peperoni
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Kochtipp

Wer für Kinder kocht, kann die Peperoni auch ganz weglassen.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 822kcal, Fett 31.1g,
Kohlenhydrate 108.6g, Eiweiß 20.3g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, und abtropfen lassen. 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 halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



3. Curry ansetzen

Die **Kichererbsen** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten, dabei stetig umrühren. Die **½ der Curripaste** und die **½ des Tomatenmarks** einröhren und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. mitbraten.



4. Curry köcheln

Die **Zucchini** zugeben und ca. 2Min. weich braten, dann mit der **Kokosmilch** und 100ml Wasser ablöschen und aufkochen. Das **Curry** bei mittlerer Hitze 10-12Min. einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Salat zubereiten

Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Tomaten**, den **Ingwer** und die **½ der Peperoni oder mehr nach Geschmack** mit 2EL hellem Essig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker vermengen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe, den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Den **Reis** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, dann das **Curry** darauf anrichten. Mit den **Lauchzwiebeln** und dem **Koriander** garnieren und mit dem **Tomatensalat samt Einlegesud** servieren.