



Veganes Hähnchencurry mit Gochujang

auf Jasminreis mit Gemüse und Erdnüssen



ca. 25min



2 Portionen

Du hast Heißhunger auf Curry, aber vegan soll es sein? Dann bist du bei Marley Spoon genau richtig. Vegane Hähnchenschnetzel, Brokkoli und Karotten vereinen sich heute ganz geschmeidig mit einer cremig-würzigen Sauce aus Kokosmilch, Sojasauce und koreanischer Chilipaste. Und damit das Curry noch aromatischer und knackiger wird, gibt es Lauchzwiebel und Erdnüsse als Garnitur. So einfach kann Genießen sein. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 150g Jasminreis
- 1 Brokkoli
- 1 Karotte
- 1 Pck. vegane Hähnchenschnetzel ³
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 200ml Kokosmilch
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 25g koreanische Chilipaste ^{1,3}
- 1 Lauchzwiebel
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Wer es weniger scharf mag, verwendet zunächst weniger von der Chilipaste und passt die Würzung dann nach Geschmack an.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 822kcal, Fett 35.1g, Kohlenhydrate 81.7g, Fasai 32.6g



1. Gemüse schneiden

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. In einem mittelgroßen Topf leicht gesalzenes Wasser für das **Gemüse** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden.



2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



3. Gemüse blanchieren

Das **Gemüse** in das kochende Wasser geben und ca. 3Min. blanchieren, oder bis der **Brokkoli** hellgrün und zart ist. Das **Gemüse** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Schnetzel braten

Die **veganen Hähnchenschnetzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 3Min. goldbraun braten. Die **Knoblauch-Ingwer-Paste** hinzugeben und ca. 2Min. weiterbraten.



5. Curry ansetzen

Die **Kokosmilch**, die **Sojasauce**, die **½ der Chilipaste** und 1EL Zucker einrühren und zum Köcheln bringen, bis sich die **Chilipaste** auflöst. Die **veganen Hähnchenschnetzel** bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 5Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt, dabei stetig rühren.



6. Lauchzwiebel schneiden

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Brokkoli** und die **Karotten** mit dem **Curry** vermengen und aufwärmen lassen. Abschmecken und ggf. mit mehr Salz und Pfeffer würzen. Die **Erdnüsse** grob hacken. Das **Curry** auf dem **Reis** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** und den **Erdnüssen** garniert servieren.