



Quinoa-Knusperbällchen an Curry

mit Gemüse, Korma-Paste und Kokosmilch



40-50min



2 Personen

Als wäre ein aromatisches Curry mit leckerer Korma-Paste, cremiger Kokosmilch und viel frischem Gemüse nicht schon phänomenal genug, hat sich unsere Köchin Anne hier noch etwas ganz besonders Raffiniertes einfallen lassen: knusprige Bällchen aus Quinoa, die mit schwarzem Sesam, geriebener Karotte und 5-Gewürze-Pulver verfeinert und im Ofen gebacken werden. Ein absolutes Dream-Team!

- 150g Quinoa
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 1 Päckchen schwarzer Sesam

- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Zitronengrasstange
- 1 Packung Korma-Currypaste ⁶
- 250ml Kokosmilch
- 10g frisches Thai-Basilikum

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Sojabohnen (6), Sesamsamen (11).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 804kcal, Fett 46.8g,
Kohlenhydrate 72.1g, Eiweiß 18.0g



1. Quinoa kochen

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Quinoa** in einem Sieb abspülen. In einem kleinen Topf in 350ml kochendem, leicht gesalzenem Wasser abgedeckt 10-12Min. bei niedriger Hitze garen. Die **Karotte** schälen. Die **Hälfte** fein reiben, den **Rest** in Scheiben schneiden. Den **grünen** und **weißen Teil** der **Lauchzwiebel** separat in Ringe schneiden.



Die **restlichen Karotten**, die **Paprika**, die **Zucchini** und das **Zitronengras** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 1-2Min. anbraten.



2. Bällchen formen

Die **Quinoa** mit einem Stabmixer mit 1-2TL Pflanzenöl, **1TL 5-Gewürze-Pulver** sowie Salz und Pfeffer pürieren. Die **Karottenraspel**, die **weißen Lauchzwiebelringe** und die **1/2 des Sesams** untermengen und mit feuchten Händen **10-12 gleich große Bällchen** formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 20Min. im Ofen knusprig backen.



Ca. **1/3 der Currypaste** unter das **Gemüse** rühren, dann mit der **Kokosmilch** ablöschen. Das **Curry** 5-8Min. bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen. Nach Geschmack mit mehr **Currypaste** sowie Salz und Pfeffer würzen. Das **Zitronengras** entfernen.






3. Gemüse schneiden

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zitronengrasstange** der Länge nach halbieren und die Hälften mit einem Topf oder einer schweren Pfanne flach schlagen.



Die **Thai-Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Quinoabällchen** mit dem **Gemüsecurry** anrichten, mit den **grünen Lauchzwiebelringen**, den **Thai-Basilikumblättern** und dem **restlichen Sesam** garnieren und servieren.

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.    **#marleyspooning**