



Veggie-Steak und Mandel-Kokos-Curry

mit Karotte und Tomate auf Reis



ca. 30min



2 Portionen

Heute darf sich unser perfekt gebratenes veganes Steak auf einem cremigen, gold leuchtenden Curry in Szene setzen. Die intensiv duftende Sauce wird aus gebratenen Tomaten und Möhren, aromatischem Ingwer und Knoblauch, Kokosmilch und Mandelblättchen püriert, dazu kommt eine Vielzahl an Gewürzen. Außer locker-luftigem Jasminreis ist dieser geballten Ladung an Aromen nun wirklich nichts mehr hinzuzufügen. Delikat!

Was du von uns bekommst

- 150g Jasminreis
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Karotte
- 200ml Kokosmilch
- 25g Mandelblättchen ⁴
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 Pck. Madras-Currypulver ²
- 2 Pck. veganes Steak ³

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ¹
- Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Milch (1), Senf (2), Sojabohnen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

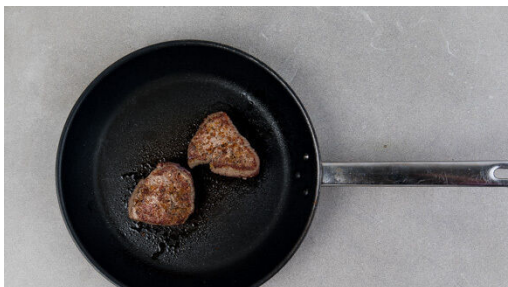
Nährwertangaben pro Portion

Energie 939kcal, Fett 48.6g, Kohlenhydrate 83.3g, Eiweiß 40.3g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml 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 10–12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Steak braten

Die **veganen Steaks** trocken tupfen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben. Die **veganen Steaks** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3–4Min. goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



2. Gemüse braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln**, die **Karotten** und die **Knoblauch-Ingwer-Paste** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 6–8Min. braten. Die **Kokosmilch** und die **Mandeln** in ein hohes Püriergefäß geben.



5. Sauce zubereiten

Ca. **¼ des gegarten Gemüses** zur **Kokosmilch** und den **Mandeln** in das hohe Gefäß geben und alles mit einem Stabmixer möglichst glatt pürieren. Die **Sauce** zum **übrigen Gemüse** in den Topf gießen und gut unterrühren.



3. Gemüse würzen

Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Garam-Masala-Gewürzmischung** und die **½ des Madras-Currypulvers** zum **Gemüse** in den Topf geben und ca. 30Sek. anbraten, bis sie duften. Dann die **Tomaten**, 1TL Zucker und ½TL Salz unterrühren und das **Gemüse** abgedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 10Min. garen.



6. Steak schneiden

Die **veganen Steaks** in dünne Scheiben schneiden. Das **Curry** mit 1EL Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die **Steakscheiben** und das **Curry** nach Belieben auf dem **Reis** anrichten und servieren.