



## Kokos-Kürbis-Curry mit Tofuwürfeln

mit lockerem Reis und Spinat



ca. 40min



8 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – 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

- 600g Bio-Basmatireis
- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 2 Pck. gelbe Curtypaste
- 800ml Kokosmilch
- 2 Pck. Bio-Tofu<sup>1</sup>
- 400g Babyspinat (ungewaschen)

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- 2 große Töpfe mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

## Kochtipp

Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger Curtypaste.

## Allergene

Sojabohnen (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 674kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 70.8g, Eiweiß 17.6g



**1. Reis kochen**

In einem großen Topf 1,2L 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. Tofu braten**

Den **Tofu** mit Küchenkrepp sanft auspressen und in 2-3cm große Würfel schneiden. In einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 6-9Min. rundum goldbraun braten.



**2. Kürbis anbraten**

Die **Kürbisse samt Schale** halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. In einem großen Topf mit 4EL Pflanzenöl und 1TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze unter häufigem Rühren ca. 3Min. anbraten.



**5. Spinat hinzufügen**

Den **Spinat** portionsweise zum **Curry** geben und zusammenfallen lassen. Das **Curry** vom Herd nehmen, mit 1½EL Essig würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**3. Curry zubereiten**

Die **Curtypaste** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Kokosmilch** und 200-250ml Wasser einrühren und das **Curry** abgedeckt 11-16Min. köcheln lassen oder bis der **Kürbis** weich ist, dabei häufig umrühren.



**6. Anrichten & servieren**

Den **Tofu** auf dem **Curry** anrichten und mit dem **Reis** servieren.