



Gnocchi in Kokos-Korma-Sauce

mit buntem Gemüse und Cashews

ca. 30min 2 Portionen

Currysauce muss nicht immer nur auf Reis serviert werden. Wir haben in unserer Testküche festgestellt, dass auch Gnocchi sich super als Träger der cremig-würzigen Sauce eignen. Kurzerhand ist daraus dieses Rezept entstanden: Gebratene Gnocchi in einer Sauce aus Kokosmilch und indischem inspirierter Korma-Currypaste, verfeinert mit knackigen Karotten, aromatischem Brokkoli und nussigen Cashews. Kreativität kann so lecker sein!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 großer Brokkoli
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 200ml Kokosmilch
- 500g Gnocchi¹
- 25g Cashewkerne, geröstet & gesalzen^{2,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 979kcal, Fett 47.4g, Kohlenhydrate 105.5g, Eiweiß 26.6g



1. Gemüse anbraten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Beides in einem großen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, bis die **Karotten** etwas weicher werden.



2. Brokkoli zubereiten

Währenddessen den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen und den **Strunk** in kleine Würfel schneiden. Beides in den Gemüsetopf zugeben und weitere ca. 3Min. braten.



3. Curry kochen

Die **Currypaste** in den Gemüsetopf zugeben und ca. 1Min. unterrühren, dann die **Kokosmilch** und 1 Prise Salz zugeben. Die Hitze reduzieren und das **Curry** abgedeckt 8-10Min. köcheln lassen, bis der **Brokkoli** und die **Karotten** gar sind.



4. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 6-11Min. knusprig und goldbraun anbraten, dabei häufig wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Mit Salz würzen und in das fertige **Gemüsecurry** einrühren, mit 1TL (Weißwein-)Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Cashews** grob hacken. Die **Gnocchi in Gemüsecurry** mit den **Cashews** garniert servieren.



6. Scharfe Sauce

Currys müssen nicht immer scharf sein, aber wer den typischen Schärfe kick der indischen und südostasiatischen Küche vermisst, der kann vor dem Servieren noch etwas Sriracha oder Sambal Oelek in das Curry einrühren.