



## Cremiges Gemüse-Korma-Curry

mit Basmatireis und Mandelblättchen



ca. 25min



2 Personen

Dieses curryartige Schmorgericht hat seine Wurzeln in der Küche der Moguln des heutigen Indien und Pakistan. Das Gemüse wird zunächst bei starker Hitze scharf angebraten und dann langsam mit Korma-Currypaste in cremiger Kokosmilch gegart. Kichererbsen sorgen für eine Extraportion Protein, geröstete Mandelblättchen für den knusprigen Feinschliff. Leckerer Basmatireis vervollständigt die köstliche Mahlzeit.



- 200g Basmatireis
- 1 Karotte
- 1 Packung breite Bohnen
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Päckchen Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 250ml Kokosmilch
- 1 Tomate

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

**Allergene**  
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 950kcal, Fett 34.9g,  
Kohlenhydrate 132.4g, Eiweiß 22.6g

A close-up shot of a chef's hands using a wooden spatula to stir-fry sliced carrots and green beans in a large black wok. The wok is placed on a gas stove, and steam is rising from the food. The background shows a brick wall and a white chef's uniform.

#### 4. Gemüse anbraten

## 2. Gemüse vorbereiten

## 5. Curry fertigstellen

### 3. Mandeln anrösten

## 6. Tomate schneiden

Die **Tomate** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Das **Gemüse-Korma-Curry** mit dem **Reis** anrichten und mit den **Tomatenwürfeln** und den **Mandelblättchen** garniert servieren.