



## Cremiges Gemüse-Korma-Curry

mit Basmatireis und Mandelblättchen



30-40min



3-4 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.



- 400g Basmatireis
- 2 Karotten
- 1 Packung breite Bohnen
- 1 Dose Kichererbsen
- 2 Päckchen Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 500ml Kokosmilch
- 3 Tomaten

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

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

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

Energie 828kcal, Fett 32.5g,  
Kohlenhydrate 113.5g, Eiweiß 17.5g



#### 4. Gemüse anbraten

## 2. Gemüse vorbereiten

## 5. Curry fertigstellen

### 3. Mandeln anrösten

## 6. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** 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.