



Rotes Korma-Gemüse-Curry

mit Basmatireis und Mandelblättchen



20-30min



3-4 Personen

Das Wort „Korma“ bedeutet auf Hindi „schmoren“. Das curryartige Gericht hat seine Wurzeln in der indischen und pakistanischen Küche. Lerne heute unsere vegetarische Variante kennen, für die du Paprika, Karotten und Champignons zunächst bei starker Hitze scharf anbrätst und dann langsam mit Korma-Currypaste in cremiger Kokosmilch garst. Dazu gibt es Basmatireis, geröstete Mandelblättchen und frischen Koriander!

- 400g Basmatireis
- 2 rote Paprika
- 2 Karotten
- 2 Packungen braune Champignons
- 2 Päckchen Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 10g Koriander

- Salz
- Pflanzenöl

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

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

Energie 751kcal, Fett 31.5g,
Kohlenhydrate 100.0g, Eiweiß 16.3g



In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** auf niedrigster Stufe abgedeckt 10-12Min. kochen, bis das Wasser komplett aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



Die **Paprika**, die **Karotten** und die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-5Min. anbraten. Mit Salz würzen.



Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.



Die **Currypaste** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann mit der **Kokosmilch** ablöschen und das **Curry** ca. 4Min. auf niedriger Stufe sanft köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser hinzugeben, falls das **Curry** zu dickflüssig wird.



Die **Mandeln** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen! Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Das **Curry** mit dem **Reis** anrichten, nach Belieben mit den **Mandeln** und dem **Koriander** garnieren und servieren.