MARLEY SPOON



Pikante Curry-Reisbällchen

mit Kokos-Gemüse und Limette

30-40min 2 Portionen

Diese köstlichen Reisbällchen erinnern an italienische Arancini und werden wie diese aus gekochtem Reis zubereitet. Hier enden aber auch schon die Gemeinsamkeiten, denn der mit asiatischer Currypaste verfeinerte Reis und das begleitende cremige Kokos-Gemüse-Curry verweisen ganz schnell in eine ganz andere Richtung. Limettensaft und frischer Koriander sorgen für den kulinarischen Feinschliff.

Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Basmatireis
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 250g Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 Karotte
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 200ml Kokosmilch
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 25ml Tamari-Sojasauce [2]

Was du zu Hause benötigst

- 1–2EL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp
Wenn es nicht scharf sein soll, weniger Currypaste zugeben.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Sojabohnen** (2).

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 669kcal, Fett 30.0g, Kohlenhydrate 81.2g, Eiweiß 17.1g



1. Reis kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 300ml 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.



2. Gemüse vorbereiten

Den **Spinat** ggf. verlesen und grobe Stiele entfernen, dann in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein würfeln. Die **Karotte** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden.



3. Curry köcheln

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1–2Min. anbraten. Den **Ingwer** dazugeben und ca. 2Min. mitbraten, dann die **Karotten** und **2TL Currypaste** hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit der **Kokosmilch** und 50ml Wasser ablöschen und alles 15–20Min. köcheln. Die **Pilze** nach der Hälfte der Kochzeit dazugeben. Den **Spinat** am Ende unterheben.



4. Reisbällchen formen

Den gegarten **Reis** in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken, dann in einer Schüssel mit **1–2TL Currypaste** und 1–2EL Mehl gut vermengen. Mit Salz abschmecken, dann mit einem Esslöffel Portionen abstechen und den **Reis** mit angefeuchteten Händen zu kleinen **Bällchen** formen.



5. Reisbällchen backen

Die **Reisbällchen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1TL Pflanzenöl beträufeln und ca. 10Min. im Ofen knusprig und goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit die **Reisbällchen** wenden.



6. Koriander schneiden

Die **Korianderblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **Limette** in Spalten schneiden. Das **Curry** mit **Limettensaft aus den Spalten**, der **½ der Sojasauce** sowie ggf. Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Reisbällchen** auf dem **Curry** anrichten und mit dem **Koriander** garniert servieren. Die **restlichen Limettenspalten** dazu reichen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**