MARLEY SPOON



Sahniges Korma-Curry mit Paneer-Käse

an Spinat und Karotten, dazu Jasminreis

ca. 20min 2 Portionen

Wir wollen zwar nicht angeben, aber dieses Gericht ist an allen Fronten preisverdächtig: Die Kochzeit könnte nur vom Butterbrot getoppt werden, die Einfachheit der Zubereitung setzt neue Standards, und der Geschmack, na ja, der ist wie gewohnt: sensationell cremig-lecker. Apropos: Es gibt goldbraun gebratenen Paneer-Käse – einen Klassiker der indischen Küche – und buntes Gemüse in himmlisch gewürzter Sahnesauce. Ein Träumchen!

Was du von uns bekommst

- 150g Jasminreis
- 1 Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Paneer-Käse [1]
- 1 Pck. Korma-Currypaste
- 200ml Kochsahne [1]
- 50g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 838kcal, Fett 47.7g, Kohlenhydrate 71.8g, Eiweiß 28.1g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10–12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Gemüse schneiden

Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



3. Paneer braten

Den **Paneer** in 1,5–2cm große Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 2–4Min. goldbraun und leicht knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm beiseitestellen, die Pfanne wird direkt weiterverwendet.



4. Curry ansetzen

Die Hitze reduzieren, ggf. etwas Öl zugeben und die **Karotten** in der Paneerpfanne bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten. Den **Knoblauch** und die **½ der Currypaste** (oder mehr nach Geschmack) untermengen und ca. 1Min. mitbraten. Die **Sahne** angießen und mit der **Currypaste** verrühren.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Spinat** in die Pfanne geben, unterheben und zusammenfallen lassen. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken und **¾ des Paneer** untermengen. Das **Korma-Curry** auf dem **Reis** anrichten und mit dem **restlichen Paneer** garniert servieren.



6. Genuss in Nuss

Die Monate August, September und Oktober sind die Erntezeit für Mandelkerne, aber wir finden, nussige Leckereien haben eigentlich immer Saison. Nun denn, fühlt sich jemand zum großen Dekorateur berufen? Falls in dieser Richtung Ambitionen vorhanden sind, empfehlen wir gehobelte Mandeln als Garnitur. Aber auch andere Nüsse machen sich bestimmt gut – klein gehackt oder als ganze Kerne, wie man mag.

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**