MARLEY SPOON



Kokoscurry mit Grillkäse und Spinat

auf goldenem Curryreis

ca. 25min 1 Portion

Goldbraun gebratene Grillkäsewürfel treffen auf ein cremiges Kokosmilchcurry mit Karotten und Babyspinat. Serviert auf aromatischem, mit Madras-Currypulver fein gewürztem Basmatireis, entsteht ein wunderbar duftendes und rundum harmonisches Gericht. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Basmatireis
- 1 Pck. Madras-Currypulver [2]
- 200g Grillkäse [1]
- 1 Karotte
- 200ml Kokosmilch
- 50g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Milch** (1), **Senf** (2).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1241kcal, Fett 76.8g, Kohlenhydrate 73.4g, Eiweiß 58.8g



1. Zutaten vorbereiten

Für den **Reis** in einem kleinen Topf 150ml Wasser mit **½TL Currypulver** und etwas Salz verrühren und zum Kochen bringen. **75g Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Grillkäse** in mundgerechte Würfel schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, dann der Länge nach halbieren und leicht schräg in dünne Scheiben schneiden.



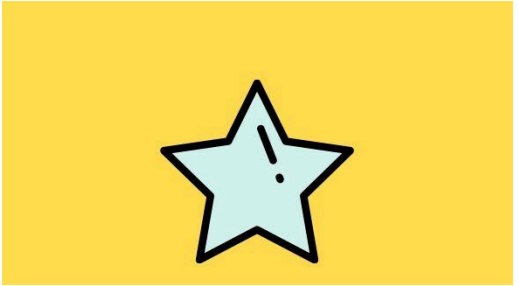
2. Reis kochen

Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12–14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Anschließend noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Nach 10Min. Kochzeit den **Grillkäse** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Rühren in 2–3Min. rundum goldbraun anbraten.



3. Curry zubereiten

Den **Grillkäse** aus der Pfanne nehmen und in derselben Pfanne die **Karotten** unter Rühren in 4–5Min. weich braten. Die **½ der Vadouvan-Mischung**, **100ml Kokosmilch** und 60ml Wasser unterrühren, dann den **Grillkäse** und den **Spinat** hinzufügen und abgedeckt 1–2Min. garen. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Reis** servieren.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du **kaltgepresste Säfte**, feine Snacks oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

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**