



## Pikante Curry-Reisbällchen

mit Kokos-Gemüse und Koriander



30-40min



4 Personen

Heute peppen wir das klassische Thai-Curry einmal so richtig auf! Zum cremigen und einheizenden Gemüsecurry gibt es knusprige Reisbällchen! So wird der Reis glatt zum Star des Rezepts statt nur als sättigende Beilage zu dienen. Die pikanten Bällchen werden in der Pfanne knusprig gebraten, das sorgt für einen leckeren Crunch und eine scharfe Würze! Die kleinen Bällchen wurden in der Marley Spoon ...

## Was du von uns bekommst

- Sojasauce <sup>1,6</sup>
- frischer Koriander
- Karotten
- Kokosmilch
- rote Currypaste
- Schwarzkohl
- rote Zwiebel
- Champignons
- frischer Ingwer
- Jasmin Reis
- Limette

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 872.0kcal, Fett 43.5g, Eiweiß 21.1g, Kohlenhydrate 93.6g



### 1. Reis kochen

800ml mit 1TL Salz in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser solange abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** in den Topf geben und bei niedrigster Hitze mit einem Deckel ca. 10-12Min. bissfest kochen. Dann nochmals ca. 5Min. ohne Hitze ziehen lassen.



### 4. Bällchen formen

Sobald der **Reis** gar ist, **Reis** in einem Sieb 1-2Min. mit kaltem Wasser abspülen und 1-2TL **Currypaste** sowie 1-2EL Mehl gut mit dem **Reis** vermengen. Nun mit einem Esslöffel den **Reis** portionieren und mit befeuchteten Händen kleine, runde **Bällchen** formen.



### 2. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebeln** halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** schälen und in dünne Scheiben schneiden. **Kohl** waschen und die dicken Stängel rausschneiden. Die **Blätter** dann in ca. 1cm dicke Streifen schneiden. **Pilze** von evtl. Schmutz befreien und vierteln. **Ingwer** schälen und fein hacken oder reiben.



### 5. Bällchen braten

Eine große, beschichtete Pfanne mit 5-6EL Pflanzenöl mittelhoch erhitzen. **Reisbällchen** portionsweise ca. 3Min. knusprig anbraten, dann vorsichtig wenden und weitere 3Min. knusprig anbraten, dabei ggf. Öl nachgießen. Währenddessen **Limette** in Spalten schneiden.



### 3. Sauce ansetzen

In einem großen Topf 1-2EL Öl mittelhoch erhitzen. **Zwiebel** darin ca. 1-2Min. glasig andünsten, dann den **Ingwer** dazu geben und weitere 2Min. dünsten. **Karotten** und 2TL **Currypaste** dazugeben und ca. 1Min. rösten. Mit **Kokosmilch** ablöschen und ca. 15-20Min. köcheln. **Kohl** und **Pilze** nach der Hälfte der Kochzeit dazu geben.



### 6. Curry fertigstellen

**Korianderblätter** von den Stielen zupfen und grob hacken. **Curry** mit **Limettensaft** und **Sojasauce** abschmecken, ggf. mit Salz und Pfeffer würzen. **Gemüse** auf Teller verteilen, die **Bällchen** darauf anrichten, übrige **Limette** darüber auspressen und mit **Koriander** garnieren.