



Pikante Curry-Reisbällchen

mit Kokos-Gemüse und Limette



30-40Min.



3-4 Personen

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

- 300g Jasminreis
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Champignons
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Packung rote Currypaste
- 500ml Kokosmilch
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Päckchen Sojasauce ^{1,6}
- 20g frischer Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl ¹
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Der Ingwer lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen, so schält man nicht zu viel weg und kommt auch gut in kleine Ecken.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 811.0kcal, Fett 46.9g, Eiweiß



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 800ml 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 bei niedrigster Hitze ca. 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



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 einem Esslöffel Portionen abstechen und den **Reis** mit befeuchteten Händen zu kleinen **Bällchen** formen. Die **Reisbällchen** leicht flach drücken.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebeln** halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Spinat** waschen, ggf. trockene Enden abschneiden. Die **Blätter** dann in ca. 1cm dicke Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln. Den **Ingwer** schälen und fein hacken.



5. Reisbällchen braten

In einer großen beschichteten Pfanne 5-6EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Reisbällchen** darin portionsweise ca. 3Min. knusprig anbraten, dann vorsichtig wenden und weitere 3Min. braten, bis auch die zweite Seite knusprig ist. Bei Bedarf etwas Öl nachgießen. Die **Limette** in Spalten schneiden.



3. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** in einem zweiten mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig andünsten. Den **Ingwer** dazugeben und 2Min. mitbraten, dann die **Karotten** und **2TL Currypaste** hinzugeben und ca. 1Min. mitrösten. Mit der **Kokosmilch** ablöschen und alles 15-20Min. köcheln. Die **Pilze** nach der Hälfte der Kochzeit dazugeben. Den **Spinat** zum Schluss unterheben.



6. Koriander hacken

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Das **Curry** mit **Limettensaft aus den Limettenspalten** und der **Sojasauce** abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die **Reisbällchen** auf dem **Kokos-Gemüse** anrichten und mit dem **Koriander** garniert servieren. Die **restlichen Limettenspalten** dazu reichen.