Spinat Curry

30—45 Min

Zutaten 3 Portionen

= Kotányi Produkte

140 g	Basmatireis
3 EL	Kokosöl
200 g	Tofu, gewürfelt
1 EL	Sojasauce
1 EL	Ahornsirup
500 g	Babyspinat
350 ml	Hafermilch
150 ml	Kokosmilch
3 EL	Frischer Koriander, gehackt
3 EL	Cashewnüsse
3 Stk.	Naan Brot
1 Prise	Cayennepfeffer gemahlen
1 EL	Ingwer gemahlen
2 EL	Curry Powder
0.5 TL	Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Zubereitung

1. Zuerst den Reis nach Packungsangabe zubereiten. Währenddessen das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und die Tofuwürfel darin von allen Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit der Sojasauce ablöschen. Den Ahornsirup und eine Prise Kotányi Cayennepfeffer hinzugeben. Alles gut verrühren und einreduzieren lassen. Auf einem Teller zur Seite stellen.
2. Im nächsten Schritt den Spinat gemeinsam mit der Hafermilch und der Kokosmilch in einem Mixer fein pürieren.
3. Jetzt in einer weiteren Pfanne Kokosöl erhitzen. Ingwer gemahlen, Currypulver, Cumin gemahlen und eine Prise Cayennepfeffer hinzugeben und kurz rösten. Dann den pürierten Spinat hinzufügen. Aufkochen und unter ständigem Rühren einmal erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Schluss das Spinat-Curry anrichten und mit den Tofuwürfeln sowie mit dem frisch gehackten Koriander und den Cashewnüssen toppen. Mit dem Reis und einem Naan Brot genießen.