

Indisches Korma mit Gemüse

4	Eier	hart kochen
250 g	Basmatireis*	lt. Anleitung kochen
250 g	Blumenkohl	in kleine Röschen schneiden
250 g	Süßkartoffeln	schälen und würfeln
200 g	Kichererbsen, gegart*	abspülen und abtropfen lassen
100 g	Cashewnüsse*	grob hacken
15 g	Koriander o. Petersilie	hacken

Blumenkohl und Kartoffelwürfel ca. 5 Minuten al dente blanchieren und kalt abspülen.

1 EL	Kokosöl*	in einem Wok erhitzen und
1 Pk	Korma indische Gewürzpaste*	hinzugeben, dann
400 ml	Kokosmilch*	unterrühren bis eine glatte Masse entsteht und sich die gesamte Paste in der Kokosmilch aufgelöst hat.

Das blanchierte Gemüse und die Kichererbsen hinzufügen.

Die gekochten Eier vierteln und ebenfalls mit in das Korma geben.

Weitere 3 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Den Basmatireis auf 4 Teller verteilen und das Korma darüber geben.

Mit den gehackten Cashewnüssen und Kräutern bestreuen.