



Superfix: Zucchini-Paneer-Curry

mit Knoblauch-Koriander-Naan



ca. 20min



2 personen

Ach, die indische Küche hat einfach unsere Herzen - und unsere Mägen - erobert ... Vor allem lieben wir Paneer, den cremigen und gleichzeitig kompakten Bratkäse, der sich hervorragend als Zutat für würzige Currys eignet. Auch in unserem heutigen Curry ist er der Star, obwohl wir auch die restlichen Zutaten nicht außer Acht lassen sollten: knackige Zucchini, herzhaftes Korma-Paste und fluffiges Naanbrot als Beilage. Ein Genuss!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 courgette
- 1x paneer ⁷
- 1 pakje korma currypasta
- 200g tomatenpassata
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 naan met knoflook & koriander ^{1,7}
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- peper en zout
- 10ml plantaardige olie
- 10ml balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote koekenpan of wok
- grote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1076kcal, vet 65.7g, koolhydraten 85.2g, eiwit 33.3g



1. Zutaten schneiden

Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Die **Zucchini** in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Den **Käse** in ca. 1,5cm große Würfel schneiden.



2. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** und die **Zucchini** in einer mittelgroßen Pfanne oder einem Wok mit 2TL Pflanzenöl bei starker Hitze 5-8Min. braten, bis das **Gemüse** goldbraun ist.



3. Käse mitbraten

Das **Gemüse** auf eine Seite der Pfanne schieben und gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt. Den **Käse** auf die andere Seite der Pfanne geben und 1-2Min. ohne Rühren anbraten, bis er goldbraun ist.



4. Curry köcheln

Die **Currypaste**, die **passierten Tomaten** und 1EL Butter dazugeben. Die Packung der **passierten Tomaten** mit warmem Wasser füllen und das Wasser ebenfalls in die Pfanne geben. Bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 5Min. einköcheln lassen, dann die **½ der Crème fraîche** und 2TL Balsamicoessig einrühren.



5. Naan rösten

Die **Naan-Brote** mit ein paar Spritzern Wasser benetzen und nacheinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze jeweils ca. 3Min. rösten, dabei gelegentlich wenden.



6. Koriander schneiden

Die **Korianderblätter** abzupfen, die **-stängel** fein schneiden. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1EL Butter unterrühren. Das **Curry** auf Schalen verteilen, mit dem **Koriander** garnieren und mit dem **Naan** servieren.