

DINNERLY



Gnocchi in Kokos-Korma-Sauce mit buntem Gemüse und Cashews



ca. 30min



2 personen

Currysauce muss nicht immer nur auf Reis serviert werden. Wir haben in unserer Testküche festgestellt, dass auch Gnocchi sich super als Träger der cremig-würzigen Sauce eignen. Kurzerhand ist daraus dieses Rezept entstanden: Gebratene Gnocchi in einer Sauce aus Kokosmilch und indisch inspirierter Korma-Currypaste, verfeinert mit knackigen Karotten, aromatischem Brokkoli und nussigen Cashews. Kreativität kann so lecker sein!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 1 wortel
- 1 grote broccoli
- 1 pakje korma currypasta
- 200ml kokosmelk
- 500g gnocchi¹
- 25g gezouten cashewnoten^{5,15}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- 45ml plantaardige olie
- 5ml azijn

KOOKGEREI

- grote kookpan met deksel
- grote koekenpan

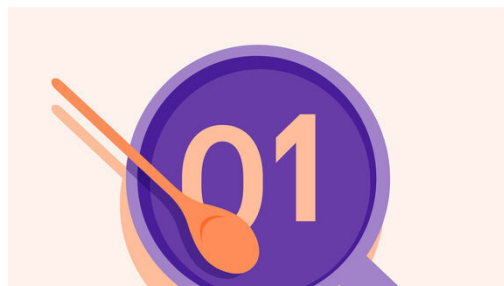
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), pinda's (5), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

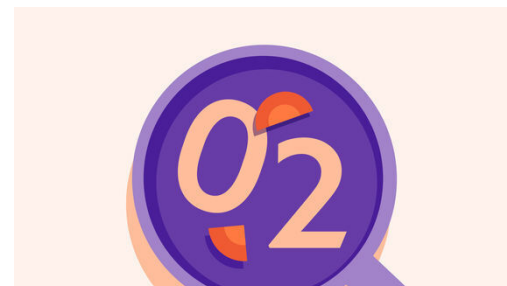
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 968kcal, vet 49.4g, koolhydraten 102.8g, eiwit 23.5g



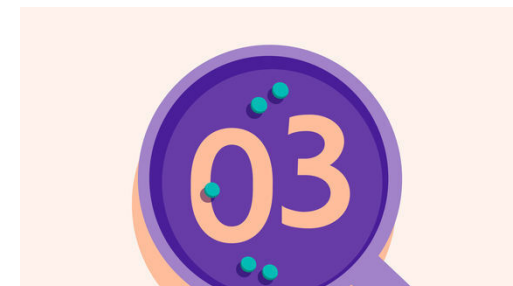
1. Gemüsee anbraten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Beides in einem großen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4–5Min. anbraten, bis die **Karotten** etwas weicher werden.



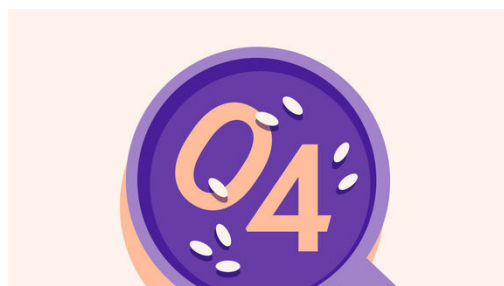
2. Brokkoli zubereiten

Währenddessen den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen und den **Strunk** in kleine Würfel schneiden. Beides in den Gemüsetopf zugeben und weitere ca. 3Min. braten.



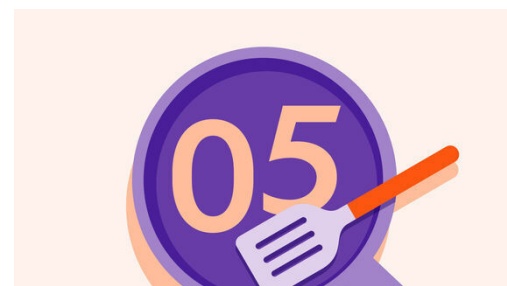
3. Curry kochen

Die **Currypasta** in den Gemüsetopf zugeben und ca. 1Min. unterrühren, dann die **Kokosmilch** und 1 Prise Salz zugeben. Die Hitze reduzieren und das **Curry** abgedeckt 8–10Min. köcheln lassen, bis der **Brokkoli** und die **Karotten** gar sind.



4. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 6–11Min. knusprig und goldbraun anbraten, dabei häufig wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Mit Salz würzen und in das fertige **Gemüsecurry** einrühren, mit 1TL (Weißwein-)Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Cashews** grob hacken. Die **Gnocchi** in **Gemüsecurry** mit den **Cashews** garniert servieren.



6. Scharfe Sauce

Currys müssen nicht immer scharf sein, aber wer den typischen Schärfekick der indischen und südostasiatischen Küche vermisst, der kann vor dem Servieren noch etwas Sriracha oder Sambal Oelek in das Curry einrühren.