

Curry mit Hackfleisch, Kokosmilch und Spinat



- **Küche:** Asiatisch
- **Gang:** Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Haben Sie wieder keine Zeit, um lange in der Küche zu stehen und etwas zu kochen? Dann ist unser Curry mit Hackfleisch, Kokosmilch und Spinat genau das was Sie jetzt brauchen.

Wir stellen ein schnelles und unproblematisches Gericht aus der Gekonntgekocht „Expressküche“ vor, das aus dem Wok oder in der Bratpfanne schon in 25 - 30 Minuten auf dem Tisch stehen kann. Dabei ist diese Speise nicht nur gesund, sondern auch lecker, denn Curry, Kokosmilch, Knoblauch, Chili, und Basilikum harmonieren hervorragend mit Spinat und Schweinehack. Dazu noch ein wenig trockenen Reis reichen und alle Asia Enthusiasten am Tisch werden zufrieden sein.

Zutaten

- 500 g Schweinegehacktes, gebrösel
- 1 Bündchen Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1 rote Chilischote, entkernt, klein gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 1 gehäufter EL Currypulver
- Etwas Fleischbrühe
- 50 ml Kokosmilch
- 15 g frisches Basilikum, sehr schön Thai - Basilikum, in Streifen
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den tropfnassen Spinat in einen ausreichend großen Topf geben, Deckel drauf und zusammen fallen lassen, abschütten und gut ausdrücken.

Schritt2

In einer großen Pfanne das Schweinehack kräftig anbraten. (Eventuell in 2 - 3 Durchgängen)

Schritt3

Die Frühlingszwiebelringe, Chili- und Knoblauchwürfelchen dazu geben, mit anschwitzen, das Currypulver darüber stäuben, kurz mit angehen lassen.

Schritt4

Mit der Fleischbrühe aufgießen, danach salzen und pfeffern. Die Kokosmilch nachgießen und ca. 15 min. mit dem Basilikum köcheln lassen. Am Ende der Garzeit den Spinat hinzufügen, untermischen und abschmecken. Mit trockenem Reis zum Tisch geben.

Weitere Currys von Gekonnt Gekocht

Gekonnt Gekocht hat noch weitere Curry Variationen im Petto. Wie wäre es mit einem Rezept für die Veganer unter uns mit einem fleischlosen und generell tierproduktfreiem Curry oder einem Rezept für einen Curry Dip?

Veganes Gemüse Curry

Unser veganes Gemüse Curry ist durch eine große Bandbreite an verschiedenen Gemüsesorten eine absolute Vitaminbombe und schmeckt zu dem auch noch richtig klasse. Wenn man einmal das ganze Gemüse zurecht geschnibbelt hat, dauert die restliche Zubereitung auch nicht mehr lange.

Curry Dip

Unser Curry Dip hat durch die Kombination von Obst, Mayonnaise und Chili einen fruchtig, cremigen und würzigen Geschmack und eignet sich perfekt für einen Dip beim nächsten Grillfest!

Rezeptart: Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte, Schweinefleisch **Zutaten:** Basilikum, Frühlingszwiebeln, Hackfleisch, Knoblauch, Öl, Pfeffer, Salz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatisches-curry/>