

Asiatisches Curry - Hackfleisch mit 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? 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 lecker, sondern auch gesund, 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, gebröselt
- 1 Bündchen Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1 rote Chilischote, entkernt, klein gewürfelt, oder etwas mehr
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 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, nachschmecken.

Mit trockenem Reis zum Tisch geben.

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

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