

# Kochen mit Klaus

## Indischer Curcuma-Cashew-Reis

### Zutaten: (Für 5 Personen)

- 180 g Basmati-Reis, Salz, 2 Zwiebeln, 2 EL Koriander-Samen, Öl,
- 4 Knoblauchzehen, 1 rote Paprika, 2 EL schwarzer Zwiebel-Samen,
- 2 Möhren, 400 ml Gemüsebrühe, 150 g Joghurt, 3 TL Curcuma,
- 100 g TK-Erbesen, 1 EL geh. Koriandergrün, 100 g Cashewkerne

### Zubereitung:

1. 1 Zwiebel in Spalten schneiden, übrige u. Knobi fein würfeln. Paprika entkernen, waschen, klein würfeln. Möhren schälen, in Scheiben schneiden. Koriander- u. Zwiebelsamen im Mörser zermahlen.



2. Zwiebel- u. Koriander-Samen in Öl anbraten. Nacheinander Zwiebeln, Knobi, Möhren u. Reis kurz mitbraten. Mit Brühe ablöschen, Joghurt u. Curcuma unterrühren, Paprika unterheben. Abgedeckt bei kleiner Hitze garen bis die Brühe verdunstet ist (ca. 25 Min.).



3. Erbsen, Koriandergrün u. 80 g Cashews 5 Min. vor Garende unterheben. Mit dem Rest Nüssen den Reis garniert servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Zu indischem Garnelencurry Garam Masala servieren!*

