

Kochen mit Klaus

Indischer Paprika-Reis mit Erdnüssen

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 375 g Basmati-Reis, 1 Zwiebel, 4 Knobzehen, 500 g Paprika-Mix,
- 2 EL schwarzer Sesam-Samen, 1 EL schwarzer Zwiebel-Samen, Öl,
- 2 EL Koriandersamen, Salz, 100 g Erdnüsse, 100 g Cocktailtomaten,
- frischer Koriander

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Paprika entkernen, waschen u. klein würfeln. Koriander grob hacken. Nüsse ohne Fett anrösten. Zwiebel-, Koriander- u. Sesam-Samen im Mörser zerreiben.



2. Zwiebeln in 3 EL Öl anschwitzen, Paprika mitdünsten, am Ende Knobi mitdünsten, salzen u. zur Seite stellen. Gemahlene Gewürze in Öl anbraten, Reis zugeben, kurz mitbraten. Mit 400 ml Wasser ablöschen u. etwas Salz zugeben, verrühren. Abgedeckt bei niedriger Hitze solange garen bis das Wasser verdunstet ist (ca. 20 Min.), gelegentlich umrühren.



3. Am Ende Paprika, Nüsse, Tomaten u. Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten:

Reis z. B. zu Indian Special Chicken-Curry reichen.

