

# Kochen mit Klaus

## Indischer Tomaten-Reis

### Zutaten: (Für 5 Personen)

- 250 g Basmati-Reis, 1 TL Salz, 2 Zwiebeln, 2 EL Kreuzkümmel, Öl,
- 1 EL Zwiebelsamen, 1 TL gem. Kurkuma, 3 Knobizehen, 25 g Ingwer,
- 200 g TK-Erbesen, 1 Dose geh. Tomaten, ½ Bund frischer Koriander

### Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knobis abziehen, 1 Zwiebel in Ringe schneiden, Rest mit Knobis u. Ingwer fein würfeln. Frischen Koriander grob hacken.



2. Zwiebel-, u. Kreuzkümmel-Samen in 100 ml Öl anschwitzen. Zwiebeln, Knobis u. Ingwer zugeben u. andünsten. Reis zufügen, glasig dünsten. Tomaten unterheben u. mit Knobis, Ingwer, Salz u. Kurkuma würzen, mit ca. 250 ml Wasser ablöschen, verrühren u. aufkochen. Abgedeckt bei niedriger Hitze garen bis das Wasser verdunstet ist.



3. Erbsen ca. 5 Min. vor Garzeitende unterrühren u. erwärmen,  $\frac{3}{4}$  Koriander unterheben. Mit restl. Koriander garniert servieren.



*Tipp des Chaoten:* Zu indischem Chicken Tikka-Curry oder kalt als Reissalat servieren.

