



Reis mit Erdnuss-Curry-Sauce und Gemüse

Reis mit Erdnuss-Curry-Sauce

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

250 g	Basmati oder Jasmin Reis	1 rote	Zwiebel
2	Knoblauchzehen	1 kleines Stück	Ingwer, nach Bedarf
250 g	Kirschtomaten	1 EL	Rapsöl (oder Erdnussöl)
400 ml	Kokosmilch	1 EL	Currypaste, gelb
2 EL	Erdnussbutter, cremig		Zum Garnieren: Erdnüsse, Koriander, Limette

Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsanweisungen kochen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben.
3. In einer Pfanne das Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch anbraten. Ingwer und Kirschtomaten dazugeben und 2-3 Minuten mit anbraten.
4. Alles mit Kokosmilch ablöschen, Currypaste und Erdnussbutter zufügen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Erdnuss-Curry mit Reis servieren. Mit Koriander, Limette und Erdnüssen garnieren.