Rezept

Karibik-Reis

Ein Rezept von Karibik-Reis, am 30.05.2025

Zutaten

- **1** Knoblauchzehe
- **100 g** geröstete, gehäutete Paprikaschoten (aus dem Glas)
- **50 ml** Instant-Gemüsebrühe
- 3-4 Prisen gemahlener Kurkuma
- 3-4 Prisen Cayennepfeffer
- **2** Frühlingszwiebeln
- **1 EL** Olivenöl
- **1** Tüte vorgegarter Langkornreis (250 g)
- 3-4 Prisen Currypulver
- 3-4 Prisen Salz
- **2 EL** frisch gepresster Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Knoblauchzehe schälen, durch die Presse drücken oder fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, quer in feine Ringe schneiden. Paprikaschoten auf Küchenpapier abtropfen lassen, fein würfeln.

2. Alles mit Olivenöl in einem Topf unter Rühren 3-4 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Langkornreis und Instant-Gemüsebrühe gründlich untermischen.

3. Mit Currypulver, Kurkuma, Salz, Cayennepfeffer und frisch gepresstem Limettensaft würzen, 4-5 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.