

Rezept

Kokos-Curry-Reis

Ein Rezept von Kokos-Curry-Reis, am 27.03.2025

Zutaten

50 g Cashewkerne	125 g Basmatireis
1 Dose Kokosmilch (400 g)	1 EL Currypulver
1 Limette	Salz
2 Möhren	1 rote Paprika
50 g Zuckerschoten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Cashews auf das Blech geben und 2 Min. im Ofen (oben) rösten, dann grob hacken.

2. Die Kokosmilch mit dem Currypulver in eine Schüssel geben. Die Limette achteln, zwei Achtel mit den Fingern über der Schüssel zur Kokosmilch auspressen. ½ TL Salz hinzufügen und alles gründlich verquirlen. Den Reis hinzugeben und gut untermischen.

3. Die Möhren putzen, schälen und in kurze Stifte schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften in feine Streifen schneiden. Die Zuckerschoten waschen. Die Reismischung auf dem Backblech verteilen, das Gemüse gleichmäßig darüber verteilen. Alles im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Dann den Kokos-Curry-Reis mit Salz abschmecken und mit den Limetten-Achteln und den Cashews bestreut servieren.