Rezept

Nussreis mit Zwiebeln

Ein Rezept von Nussreis mit Zwiebeln, am 10.05.2024

Zutaten

250 g	Basmati-Reis
2	Knoblauchzehen
2 EL	Butter
1 Prise	Zimtpulver
	1/4 Bund Koriander
1	Zwiebel
	je 2 EL Pinienkerne, gehäutete Mandeln und Pistazienkerne
	je 1 TL gemahlene Kurkuma und gemahlener Kreuzkümmel
	Salz
	1/2 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem kalten Wasser so lange abbrausen, bis das ablaufende Wasser schön klar ist. Den Reis abtropfen lassen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pinienkerne, Mandeln und Pistazienkerne grob hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und Nusskerne darin leicht anbraten.

3. Den Reis dazugeben und gut umrühren. 1/2 l Wasser mit Kurkuma mischen und dazuschütten. Reis mit Kreuzkümmel, Zimt und Salz würzen und bei ganz schwacher Hitze zugedeckt in ungefähr 15 Minuten sehr sanft ausquellen lassen.

4. Koriander waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Reis mit Zitronensaft und eventuell noch etwas Salz abschmecken und in eine Schüssel füllen. Koriander darauf streuen.