Rezept

Zitronenreis mit Garnelen und Cashewkernen

Ein Rezept von Zitronenreis mit Garnelen und Cashewkernen, am 07.07.2025

Zutaten

300 g	Basmatireis
1	grüne Chilischote
75 g	Sultaninen
250-300 g	geschälte, gegarte Garnelen
2 EL	gemahlene Kurkuma
	Salz
1	Bio-Zitrone
75 g	Cashewkerne
4 EL	Öl
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser in 10-15 Min. bissfest garen. Inzwischen die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein hacken.

2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale in feinen Spänen abziehen oder abreiben und den Saft auspressen. Die Sultaninen in einem Sieb unter warmem Wasser waschen und abtropfen lassen. Die Cashewkerne etwas kleiner hacken. Die Garnelen waschen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen.

3. In einer breiten Pfanne 3 EL Öl nicht zu stark erhitzen. Cashewkerne, Kurkuma und Chili einrühren. Den Reis abtropfen lassen und dazugeben. Zitronenschale und Sultaninen hinzufügen und bei schwacher Hitze 2-3 Min. erhitzen.

4. Parallel dazu das restliche Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Garnelen darin rundherum ca. 1 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen. Die Garnelen zum Servieren unter den Reis heben.