

Curry mit Nussreis



Eine **Zwiebel**, eine **Knoblauchzehe** und ein kleines Stück **Ingwer**, schnippeln und in wenig Fett anrösten. In der Zwischenzeit **Gemüse** (eine Karotte, eine Petersilwurzel, eine Pastinake und einige kleine Mairüben) putzen, in Würfel schneiden und in der Pfanne mitrösten, bevor mit **Curry** (süß oder scharf) gewürzt und mit ca 250 ml **Wasser** aufgegossen wird. Die Garzeit beträgt ca 10-15 Minuten auf kleiner Flamme. Abschließend wird noch gesalzen und eventuell mit **Sojacuisine** verfeinert.

In der Zwischenzeit den **Reis** – diesmal parboiled – trocken anrösten und mit der 1,5 fachen Menge Wasser aufgießen, **Salz** und einer Handvoll **Nüsse** hinzufügen und ca 15 Minuten köcheln lassen.