

Khichuri

**Indisches Risotto. Ein perfektes Wohlfühlessen.
Kräuter oder geröstete Nüsse
geben dem Gericht den letzten Schliff.**

Zutaten

1 Zwiebel
1 Knoblauch
1 Chilischote
1 TL Kurkuma
1 TL Ras-el-Hanut
1 TL Harissa
1 Zimtstange
2 EL Butter
150g Basmatireis
150g rote Linsen
1 kl. Blumenkohl
2 Tomaten
100g Erbsen
8dl Wasser
Salz

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

1 Zwiebel, Knoblauch und Chilischote fein hacken und mit den Gewürzen in der Butter leicht anrösten. Reis, Linsen und Gemüse mitdünsten. Mit Wasser aufgiessen, salzen und aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15–20 Minuten köcheln lassen. Nach Bedarf Wasser nachgiessen.

Tipp

Es können auch Tiefkühlerbsen verwendet werden.

