

# 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.

