

Bushveld Reis für 2 Personen

150 g Basmatireis*) in einem
50 g Wildreis) verschlossenen Topf
100 g Rote Linsen*) zum Kochen
600 ml Wasser) bringen

Auf kleiner Flamme kochen lassen, bis Reis und Linsen gar, aber noch möglichst bissfest, sind.
Bei unterschiedlichen Garzeiten die Zutaten nacheinander ins Wasser geben.

1 Zwiebel) schälen und
1 Knoblauchzehe) fein würfeln und in

50 g Butter in einer großen Pfanne glasig anschwitzen

3 EL Bushveld Gewürzmischung* im Mörser zerstoßen und mit
50 g Cashewnüssen* in die Pfanne geben. Kurz weiterrösten, bis alles goldbraun ist.

Den gegarten Reis und die Linsen hinzugeben und alles gut vermengen. Nach Geschmack salzen,

Tipp: Beim Zubereiten von getrockneten Linsen das Wasser nicht salzen, sondern erst Salz zufügen, wenn die Linsen gar sind! Sonst bleibt die Schale der Hülsenfrüchte hart.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**