

Gebratener Gemüsereis

2	Zwiebeln) würfeln
1	Chili) in Stücke schneiden und in
	Öl*) anbraten bis die Zwiebeln leicht gebräunt sind.
1 Ta	Reis*) und
1 St	Lauch) in Ringe geschnitten
3	Möhren) in Scheiben geschnitten dazugeben und kurz anbraten
2	Nelken*)
½ St	Zimt*)
5	Kardamoms*)
	Curryblätter*)
2 ½ TL	Salz*) untermischen
3 Ta	Wasser	zufügen. Zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze garen.

Den Reis mit ca. 20 gerösteten Cashewnüssen* garnieren.

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