

Pastinaken-Curry mit Basmatireis

Für 3 Personen

Zubereitungszeit ca.

30	G	Birkenzucker	Alles in einem kleinen Topf verrühren und bei kleiner Hitze goldbraun karamellisieren.
40	g	Mandel, gehackt oder Stifte	Die Mischung auf ein Backblech geben, verstreichen und auskühlen lassen.
1	EL	Rama	Schälen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden
1		Birne	Schälen und fein reiben
1		Walnussgroses Stück Ingwer	würfeln
1		Zwiebel	
2		Knoblauchzehen	
600	g	Pastinaken	Schälen und in Würfel schneiden, im Steamer vorgaren.
3		Rüebli	15 Minuten bei 100 Grad
10		Cocktailtomaten	Vierteln und dazugeben
1	EL	Olivenöl	Die Zwiebel im heissen ÖL Anbraten, Knoblauch und Kokosraspeln dazugeben und kurz mit braten. Pastinaken und Rüebli dazu geben.
2	EL	Kokosraspel	2 Minuten anschwitzen, Ingwer dazugeben.
2	TL	Currypulver (mild)	mit Salz und Curry würzen
250	ml	Halbrahm	Dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.
3		Frühlingszwiebeln	Die Birnenstücke für ca. 5 Minuten dazu geben.
		Limettensaft	Waschen und in Röllchen schneiden. Dann darüber verteilen. Damit abschmecken

Basmatireis

135	g	Basmatireis	Im Sieb unter fliessendem kaltem Wasser so lange spülen bis dieses klar ist, gut abtropfen. 2,5 dl Wasser und nach belieben Salz mit dem Reis in eine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt bei kleinster Hitze ca, 15 Minuten quellen lassen
-----	---	-------------	--

