

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 01.12.2021 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen
(8 Personen als Teilgericht)

Rezeptgruppe: **Beilage**

Golden Rice mit knusprigen Kichererbsen

Zutaten

2 Stängel Zitronengras

5 EL Madras Curry

1 EL Koriandersamen

30 g Ingwer

2 Frühlingszwiebeln

2,5 dl Kokosmilch

2 dl Gemüsebouillon

220 g Blattspinat

300 g Jasminreis

1 Dose Kichererbsen

Chiliflocken

Koriander



Die KochLöffel

Seit 2013



Zubereitung

1. Reis im Sieb unter fliessendem Wasser so lange spülen, bis dieser klar ist und gut abtropfen lassen.
2. Pfanne mit Öl (2 EL) erhitzen und die Kichererbsen begeben, bis diese goldbraun sind. 2 EL Currypulver und 1 EL Chiliflocken begeben und unterrühren. Anschliessend beiseitestellen.
3. Beim Spinat die Stiele entfernen und evtl. waschen
4. Zitronengras fein hacken und Ingwer fein raffeln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
5. Öl in einer Pfanne erwärmen. Gehacktes Zitronengras, geraffelter Ingwer mit 3 EL Currypulver und den Koriandersamen kurz andämpfen. Frühlingszwiebeln begeben und auch kurz mitdämpfen.
6. Reis begeben und auch kurz mitdünsten.
7. Kokosmilch, Bouillon und Spinat begeben, aufkochen und zugedeckt bei kleinster Stufe 5 Minuten köcheln. Danach zugedeckt auf ausgeschalteter Platte 15 Min. quellen lassen. Deckel nicht abheben.
8. Korianderblätter abzupfen.
9. Am Schluss Kichererbsen begeben und unterrühren, in eine Schüssel geben. Danach mit den Korianderblätter dekorieren