

## Rezept für Kurkumareis

### Zutaten für 4 Personen

- 300 g Langkornreis
- 80 g Zwiebel
- 300 g Tomate
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 Nelken
- 2 Kardamomkapsel, grün
- 1/2 TL Kurkuma
- Salz
- etwas Koriandergrün



1. Den Reis in einem Sieb kalt abspülen, bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten kurz blanchieren, kalt abschrecken, häuten, halbieren, Stielansätze und Samen entfernen, dann würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Nelken, Kardamomkapseln und das Kurkumapulver bei schwacher Hitze etwa 2 Minuten braten, bis die Zwiebel glasig sind.
3. Reis, Tomaten, 500 ml Wasser und Salz dazugeben und alles aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Minuten garen. Nochmals abschmecken.