

Curry-Reis

- 250 g Reis
- 8 dl Bouillon
- 2 cm Ingwerwurzel, fein gehackt
- 2½ dl Kokosmilch (Dose)
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 Limette, ausgepresst
- 2 Esslöffel Currypulver
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- 1 rote Peperoni
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Bananen
- 4 Scheiben Ananas
- 2 Esslöffel Butter
- 50 g Rosinen
- 100 g Cashewnüsse

Den Reis in der Bouillon garkochen. Ingwer, Kokosmilch, Sojasauce, Limettensaft, Cayenne und Curry zugeben. Separat in einer Pfanne Peperoni, in Streifen geschnitten, gehackte Zwiebeln, Bananen in Rädchen und Ananas in Würfel geschnitten, in der Butter andämpfen, zugedeckt 10 Minuten köcheln. Rosinen und Nüsse beifügen, alles mit dem Reis mischen und sofort servieren.