



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Vegetarischer Möhren-Reis-Topf mit Korma Simmer Sauce

Vegetarischer Möhren-Reis-Topf mit Korma Simmer Sauce

200 ml Sabita Korma Simmer Sauce

165 ml Sabita Kokosmilch

5 g Panch Phoran Gewürzmischung

300 g Basmatireis

6 Möhren

2 Esslöffel Rosinen

2 Esslöffel Lien Ying Bio Kokosöl kaltgepresst

2 Zwiebel

0.5 Teelöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

100 ml Wasser

2 Esslöffel Cashewkerne

1 Bündel Koriander

Vegetarischer Möhren-Reis-Topf mit Korma Simmer Sauce

1. Zwiebeln würfeln. Möhren schälen und raspeln.

Zwiebeln, Möhren und Reis zusammen mit dem Panch Phoran Gewürz in Öl andünsten.

Gemüsebrühe, Rosinen, Kokosblütenzucker, Korma Simmer Sauce und Kokosmilch hinzugeben. 20 Minuten unter ständigem Umrühren köcheln lassen.

Die Cashewkerne in einer Pfanne rösten und Koriander hacken.

Den Reis Topf in einer Bowl servieren, mit Cashewkernen und Koriander bestreuen.