

Zutaten für 5 Personen:

- 20 ml Olivenöl, raffiniert
- 40 g Zwiebel, klein gewürfelt

- 80 g Tomaten, geachtelt

- 4 St. Nelken, ganz
- 0,5 St. Zimtrinde
- 1 MS Kreuzkümmel
- 3 St. Curryblätter
- 1 MS Fenchelgewürz

- 220 g Basmatireis

- 375 ml Wasser
- Salz

Herstellung:

1. In einer Kasserolle die Zwiebel goldgelb ansautieren.
2. Den Herd zurück schalten und darin die Tomatenachteln kurz angehen lassen.
3. Die Gewürze hinzu geben kurz mitsautieren.
4. Den Reis dazu geben – umrühren – mit Wasser aufgießen – salzen – und mit Deckel auf kleinster Stufe quellen lassen.

