



Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 30 g Mandelsplitter
- 2 Ei Butter
- 1/2 Peperone, rot
- 200 g Reis (Basmati-Reis, Parfümreis oder Parboiled-Langkornreis)
- 4 Ei Rosinen
- 4 Scheiben Ananas (frisch oder abgetropft aus der Dose)
- Bouillon
- 6-7 dl Hühnerbouillon
- 2 Ei Sojasauce
- 2 dl Limettensaft
- 1 Ei unbehandelte Limettenschale, fein geschnitten
- 1 Ei Curry
- wenig Salz

Zubereitung

1. Hühnerbouillon aufkochen, die restlichen Zutaten dazugeben und 2 Minuten köcheln lassen.
2. Mandelsplitter in der heissen Butter kurz anrösten, aus der Pfanne nehmen.
3. Peperone waschen, entkernen, weisse Rippen wegschneiden, in ganz kleine Würfelchen hacken. Kurz andünsten. Reis dazugeben, andünsten und mit der Hälfte der Bouillon ablöschen. Restliche Bouillon nach und nach dazugeben. Ca. 20 Minuten auf kleinem Feuer köcheln.
4. Dann die Rosinen und die in Würfel geschnittene Ananas begeben und fertig garen. Mit den Mandelsplittern bestreuen.

Tipp:

Der Bouillon 1 dl ungesüsste Kokosmilch begeben.