



Zutaten

- 200-250 g Natur-Langkornreis
- 5-6 dl Wasser
- 2 Prisen Meersalz
- 100 g Cashewnüsse
- 3 El Curry, rot, scharf
- 2 Stangen Lauch
- 5 El Erdnussöl
- 8 Scampi, geschält
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Reis mit dem Wasser und dem Salz aufkochen. Auf der ausgeschalteten Wärmequelle 1 Stunde oder länger ausquellen lassen.
2. Die Cashewnüsse in einer Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten, von der Wärmequelle nehmen. Die Nüsse mit dem Curry mischen, aus der Pfanne nehmen.
3. Den Lauch putzen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in der Bratpfanne erhitzen, den Lauch da-rin dünsten. Den Reis und die Nüsse beifügen und alles gut mischen.
4. Die Scampi würzen und im restlichen Öl kurz braten, auf dem Reis anrichten.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch