



Zutaten

- 200 g roter Mittelkornreis (Risottoreis)
- 6 dl Gemüsebrühe
- 2 Stängel Zitronengras
- Curry-Gemüse:
- 2–3 El Olivenöl extra nativ
- 1 kleine Zwiebel
- 200 g Kefen/Zucker-/Kaiserschoten
- 250 g grüne Peperoni/Paprikaschoten
- 1-2 El scharfer Curry
- wenig Gemüsebrühe
- 200 g gekochte Kichererbsen
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1-2 dl Kokosnussmilch

Zubereitung

1. Reis mit Gemüsebrühe sowie Zitronengras aufkochen, bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen, Zitronengras entfernen. Reis in Portionenförmchen füllen, gut pressen, warm stellen.
2. Zwiebel schälen, fein hacken. Stielansatz der Kefen abknipsen und grobe Fasern abziehen. Peperoni halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, in Streifen schneiden.
3. Zwiebel im Olivenöl andünsten, Kefen und Peperoni zugeben und mitdünsten, Currypulver darüber streuen, 1 bis 2 Minuten mitdünsten, Kichererbsen und ein wenig Gemüsebrühe zugeben, Gemüse bei schwacher Hitze knackig dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kokosnussmilch abschmecken.
4. Reisköpfchen stürzen, mit dem Currygemüse umgeben