



## Zutaten

- 250 g Kürbis, z.B. Potimarron, geschält, entkernt, gewürfelt
- 2.5 dl Gemüsebrühe
- Butter zum Dünsten
- 3 El Pistazien
- 2 El Sultaninen
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 250 g Langkornreis
- 1/2 TL Kurkuma
- 3 dl Gemüsebrühe
- 2 dl Kürbiskochwasser
- 1 Briefchen Safranpulver, in wenig Wasser aufgelöst

## Zubereitung

1. Den Reis in einem Drahtsieb ausgiebig mit warmem Wasser überbrausen, in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken, über Nacht quellen lassen. Das Wasser abgiessen.
2. Den Kürbis in der Gemüsebrühe knackig garen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, beiseite stellen.
3. Die Pistazien und die Sultaninen in der Butter kurz dünsten, herausnehmen und beiseite stellen.
4. Die Zwiebeln in wenig Butter andünsten, Reis und Kurkuma zufügen und kurz mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe und dem Kürbiswasser aufgiessen, Safran zufügen, aufkochen. Den Deckel in ein Küchentuch einwickeln, auf die Pfanne legen. Den Reis bei schwacher Hitze rund 20 Minuten köcheln lassen.
5. Reis in vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Pistazien und den Sultaninen bestreuen.

### Tipp:

Passt zu Poulet- und Lammfleischgerichten.