

ZUCKERMELONEN-CURRY

MIT KOKOSMILCH & BASMATIREIS



ZUTATEN

ca. 400 g Zuckermelone
250 g Basmatireis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
400 ml Kokosmilch
1 EL mildes Currypulver
Saft von ½ Limette
Salz & Pfeffer
optional: geröstete Cashewkerne
für ca. 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Den Reis nach Packungsanleitung kochen. Die Zuckermelone schälen, entkernen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Öl glasig anbraten. Currypulver kurz mitrösten, anschließend die Kokosmilch dazugeben und etwa **5 Minuten köcheln lassen**.

Die Melonenwürfel dazugeben und nur noch **3-5 Minuten sanft mitköcheln**, damit sie warm werden, aber nicht komplett zerfallen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer möchte, gibt etwas Chili dazu.

Das Zuckermelonen-Curry mit Basmatireis servieren und nach Belieben mit gerösteten Cashews bestreuen.