

# Grüne-Erbesen Kokos Pulao

für 4-6 Personen



400g Basmatireis  
400g Grüne Erbsen (TK)  
4 Nelken  
2 Zimtstangen  
3 Lorbeerblätter  
eine große Zwiebel  
eine große rote Chilischote  
2 Zehen Knoblauch  
ein daumengroßes Stück Ingwer  
eine Prise Rohrzucker  
800ml Kokosmilch  
1000ml Wasser  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken  
Saft einer Limette  
3 EL Sonnenblumen-Öl oder Kokosöl



Knoblauch, Ingwer und Chilis würfeln und dann im Küchenmixer zu einer groben Masse verarbeiten. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zimtstangen, Nelken,

Sternanis und Lorbeerblätter hinzufügen und kurz anrösten.

Die Zwiebeln und die Ingwer-Chili-Knoblauch-Masse hinzufügen und auch kurz rösten.

Dann die Erbsen und den Reis dazugeben und alles mit der Kokosmilch und dem Wasser ablöschen und zum Kochen bringen.

Bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Reis gar ist (ca. 20-30 min). Zwischendurch immer wieder umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Besonders lecker: Mit gerösteten Cashewkernen und Kokosflocken garnieren.

