

# ***Karibischer Reissalat***

## **Zutaten:**

- 1 EL Olivenöl extra nativ\*
- 200g Hom Mali (Langkorn-Vollwertreis) \*
- 1 Prise Muskatnusspulver\*
- 1 TL Kurkuma/Gelbwurz\*
- 450 ml Gemüsebrühe
- 100-150 ml Kokosnussmilch\*
- Meersalz
- 1 Karotte, 1 rote oder gelbe Paprikaschote
- 3-4 Streifen eingeweichte getrocknete Mangos\*
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Cashewnüsse\*
- 1 EL Rosinen\*
  
- **Für die Sauce:**
- 100 ml Orangensaft\*
- Saft einer Zitrone
- 2 TL Honig\*
- 1 Prise Chilipulver\*
- 3 TL Sojasoße

\* *im Weltladen erhältlich*

## **Zubereitung:**

- 🌐 Reis, Muskatnuss und Kurkuma in Olivenöl andünsten, Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen, bei schwacher Hitze 20-25 Minuten köcheln, Kokosnussmilch unterrühren, Reis weich garen, mit Salz abschmecken.
- 🌐 Karotte schälen und in zündholzfeine und ebenso lange Stäbchen schneiden. Paprikaschote klein würfeln, Mangostreifen würfeln, Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden.
- 🌐 Alle Zutaten mit der Sauce vermengen. Vor dem Servieren etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

***Guten Appetit***