## Orientalischer Möhren-Pilaw



## **Zutaten:**

Für den Pilaw - 2 Personen

100 g
250 g
Möhren
1 gelbe
Paprika
Zwiebel

1 Knoblauchzehe
3 cm Ingwer, frisch

• 1 EL Tomatenmark scharf

300 ml Gemüsebrühe (besser <u>Brühpulver)</u> 1 TL Zucker

2 EL Butter
1/2 TL Ras el I

1/2 TL
1/2 TL
25 g

Ras el Hanout Pul Biber Rosinen

25 g
 Mandeln, ganz und ungeschält

Für die Joghurtsauce

125 g Joghurt
4 Stiele Minze

• 1 EL Mojito Mint Sirup

## **Zubereitung:**

Möhren schälen, der Länge nach vierteln und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. die Paprikaschote entkernen und die Innenhäute entfernen, dann in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Ingwer sehr fein schneiden. Mandeln grob hacken und in einer beschichteten Pfanne rösten, auf einem Teller auskühlen lassen.

Butter im Topf zerlassen, Zucker dazugeben und zunächst die Möhren darin kurz karamellisieren. Dann Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben, alles durchrühren. Zuletzt Tomatenmark und den Reis hinein und für etwa 2 Minuten ebenfalls andünsten. Brühe angießen. Alles etwa 20 Minuten köcheln lassen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Paprikaschote dazugeben und die Rosinen.

In der Zwischenzeit die Minze klein hacken - einige Blätter zur Dekoration übrig lassen - in den Joghurt rühren und durchziehen lassen. Mit dem Mojito Mint Sirup abschmecken.

Den Pilaw zuletzt mit den gerösteten Mandeln bestreuen. Zusammen mit der Joghurtsauce schmeckt der Pilaw herrlich frisch.

Guten Appetit 😉