## Halloumi auf asiatischem Gemüse

Ein Mix aus asiatisch, griechisch & vegetarisch...



## **Zutaten:**

Für 3-4 Personen

- 2 gewürzte Halloumi (je ca. 250 g)
- 1 rote Paprika in kleinen Stücken
- 1 gelbe Paprika in Streifen
- 1 mittelgroße Zucchini geviertelte Scheiben
- 1 Mohrrübe in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel in Spalten
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- 1 EL Ingwer sehr fein gewürfelt
- 400 ml Gemüsefond
- 200 ml Kokosmilch
- 3 EL rote Thai-Currypaste
- 2 Kaffir-Limettenblätter
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Speisestärke zum Andicken
- Öl zum Anbraten hier 1 EL Kokosöl
- Basmati-Reis

## **Zubereitung:**

- 1. Gemüse waschen und vorbereiten.
- 2. In einer großen Pfanne oder einem großen flachen Topf Zwiebel und Knoblauch zusammen mit dem Ingwer anschwitzen.
- 3. Die Mohrrübe darin kurz andünsten. Nacheinander Paprika und Zucchini hinzufügen und mit andünsten.
- 4. Nach etwa 3 Min. mit Gemüsefond aufgießen, die Kaffir-Limettenblätter einreißen und zum Sud geben.
- 5. Das Gemüse bissfest garen. Kokosmilch zugeben und kurz aufkochen. Mit der Currypaste, Salz und Pfeffer würzen.
- 6. Kaffir-Blätter entfernen, Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren und zum Gemüse geben, kurz aufkochen.

Nebenbei den Halloumi grillen oder kurz braten und Reis kochen.



## Basmati-Reis kochen ...

- 1. Die gewünschte Reismenge (hier 200 g) in viel Wasser (hier ca. 1 Liter) mit 2 TL Salz für etwa 4 Minuten kochen.
- 2. Anschließend über ein Sieb abgießen, Topf mit kaltem Wasser ausspülen und über dem Reis abgießen.
- 3. Jetzt ca. 2 Querfinger breit Wasser in den Topf geben, 1 TL Salz dazu und auf dem Herd erneut aufheizen, den Reis wieder hinzufügen. Wenn es köchelt, sofort die Energiezufuhr reduzieren und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch ruhig mal den Topf öffnen und den Biss mit ein paar Körnern testen.
- 4. Wenn nötig nur ganz wenig Wasser nachfüllen, er soll ja nicht am Boden kleben.
- 5. Zuletzt noch 1 Minute bei geöffnetem Topf abdampfen... und schon ist ein herrlich körniger Reis fertig!

Guten Appetit!