

Curryreis mit gebratenen Zucchini



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------------|---------------------|
| Currypulver | Etwas / nach Bedarf |
| Leitungswasser / Stilles Wasser | 1 Tasse(n) |
| Salz | 1 TL (Teelöffel) |
| Reis | ½ Tasse(n) |
| Zucchini | ½ Stk. |
| Olivenöl | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Reis in Salzwasser bissfest kochen und anschließend mit reichlich Currypulver vermengen.

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Diese in Olivenöl anbraten und anschließend Salzen.

Reis und Zucchinischeiben auf einem Teller anrichten und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-340-Curryreis-mit-gebratenen-Zucchini.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at