



Zutaten für 4 Personen

50 ml Öl	150 g getr.Datteln (WL)
2 Zwiebeln	100 g Pinienkerne oder
2 Knoblauchzehen	200 g Mandelstifte
1 TL Zimt (WL)	1 Bund Koriandergrün
500 g Basmati-Reis (WL)	
1 l Gemüsebrühe	

So geht´s:

Zwiebel in Ringe schneiden und im Öl anbraten. Zerdrückte Knoblauchzehen und Zimt eine Minute mitdünsten. Basmati-Reis zugeben und alles gut vermengen. Gemüsebrühe zugießen und aufkochen.

Bei niedriger Temperatur ca. 10-15 Min. köcheln lassen, bis der Reis gar ist.

Datteln, Pinienkerne oder Mandeln und Koriander untermischen.

Wer keinen Koriander bekommt kann auch glatte Petersilie verwenden.