REISCURRY MIT GEMÜSEBÄLLCHEN

2 PORTIONEN | 15 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Veggie Balls

1 Tomate in feine Würfel geschnitten

200 g Zwiebel

250 g vorgekochter Reis

etwas Öl

Curry Gewürz

Salz

ZUBEREITUNGSTIPPS

Servier Tipp

Für eine frische, knusprige Note mit gehackter Petersilie und Cashew Nüssen servieren.

Du hast keine Zeit zum Kochen? Probiere dieses Reiscurry Rezept mit Garden Gourmet Veggie Balls. Du brauchst dazu nur 5 Zutaten!

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel hacken

Die Zwiebel schälen und hacken.

2. Zwiebeln kochen

Die Zwiebeln mit einem EL Olivenöl und einer Prise Salz ca. 5 Minuten goldbraun braten.

3. Veggie Balls kochen

Die Garden Gourmet Veggie Balls zugeben und 4 Minuten garen, dabei gelegentlich wenden.

4. Sauce zubereiten

Curry dazugeben und gut umrühren. Tomatestücke und etwas Wasser einrühren und köcheln lassen.

5. Reis dazugeben und anrichten

Den Reis hinzufügen, umrühren und weitere 2 Minuten kochen. Fertig zum Anrichten!

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE