

## *Karibischer Reissalat*

1 EL Olivenöl extra nativ\*  
200 g Hom Mali (Langkorn-Vollwertreis)\*  
1 Prise Muskatnusspulver oder Muskatnussblüte  
1 TL Kurkuma / Geldwurzel  
450 ml Gemüsebrühe  
150 ml Kokosnussmilch\*  
Meersalz  
1 Karotte  
1 rote und eine gelbe Papikaschote  
150 g frische Ananas gewürfelt (wahlweise Dosenfrucht)  
5 Streifen eingeweichte getrocknete Mangos\*  
1 Frühlingszwiebel  
4 EL Cashewnüsse\*  
2 EL Rosinen \*

### **Sauce**

100 ml Orangensaft \*  
Saft von 1 Zitrone  
2 TL Honig \*  
1 Prise Chilipulver (oder mehr)  
3 EL Sojasauce

1. Reis, Muskatnuss und Kurkuma in Olivenöl andünsten, Gemüsebrühe zugeben, aufkochen,  
bei schwacher Hitze 20 bis 30 Minuten köcheln, Kokosnussmilch unterrühren,  
Reis weich garen, mit Salz abschmecken.
2. Karotten schälen und in zündholzfeine und ebenso lange Stäbchen schneiden,  
Paprika gleiche Größe schneiden, Mangostreifen klein schneiden  
Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden.
3. Alle Zutaten mit der Sauce gut vermengen. Mehrere Stunden durchziehen lassen  
evtl. nachwürzen.

Bei uns im Eine Welt Laden erhältlich \*

Guten Appetit wünscht das Team des Eine-Welt-Ladens