

Syrischer Reis mit Erbsen und Rinderhack

4 Portionen

Für den Reis

2 Tassen	Reis
500 ml	Wasser
150 g	Erbsen
400 g	Rinderhackfleisch
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Currypulver
1 TL	Salz
1 Prise	Paprikapulver, rosenscharf
200 g	Erdnüsse
8 EL	Olivenöl

Für den Dip

500 g	Naturjoghurt
3/4	Salatgurke
100 ml	Wasser
2	Knoblauchzehen
1 TL	Salz



Reis waschen und ca. 15 Minuten einweichen, anschließend abgießen.

In einem Topf 5 EL Öl erhitzen, Erbsen (auch gefrorene) ca. 1 Min. andünsten.

Reis in den Topf geben und ca. 2 Min. mitdünsten.

Wasser dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen.

Alles aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen, evtl. Wasser nachfüllen.

Anschließend auf kleiner Flamme noch 5 Min. ausquellen lassen.

In einer Pfanne das Hackfleisch in 3 EL Öl bei mittlerer Temperatur krümelig braten.

Nach ca. 6 Minuten die Erdnüsse dazugeben und weitere 6 Minuten braten, etwas salzen.

Dip: Joghurt mit Wasser, zerdrücktem Knoblauch, Salz und gewürfelter Salatgurke verrühren.

Reis mit Erbsen anrichten, Hackfleisch mit Erdnüssen darüber geben.

Dip dazu reichen.