

## Curry-Reis mit Spargel und Süßkirschen

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel  
1 EL Öl  
4-6 Kardamomkapseln  
4 TL Curry  
200 g Langkornreis  
500 ml Gemüsebrühe oder -fond  
250 g grüner Spargel  
Salz  
1 Glas (540 g) Odenwald  
Frucht in Frucht Süßkirschen  
20 g Pistazien



### Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kardamom und Curry zugeben, kurz anschwitzen. Reis hinzufügen und die Brühe angießen. Umrühren und den Reis nach Anweisung garen.

Spargel abspülen, das untere Drittel der Stangen schälen und Enden großzügig abschneiden. Spargel klein schneiden und in Salzwasser 5 Minuten garen. Odenwald Frucht in Frucht Süßkirschen in einem Sieb abtropfen lassen (Fruchtsaft anderweitig verwenden). Pistazien grob hacken.

Spargel abgießen. Zusammen mit Süßkirschen und Pistazien locker unter den Reis mischen und anrichten.

### Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

#### Tipp 1:

Wer auf Fleisch nicht verzichten möchte, reicht beispielsweise gebratene Puten- oder Hähnchenbrust zu dem Reis.

#### Tipp 2:

Mit dem Fruchtsaft der Odenwald Frucht in Frucht Süßkirschen (ohne Zusatz von Zucker und Süßstoff) lässt sich ein fruchtiger Lassi zubereiten und zum Beispiel als alkoholfreier und kalorienarmer Aperitif genießen.



*Guten Appetit!*