

## Basmati Reis mit Kichererbsen

Zutaten für ca. 6 Portionen:

	Olivenöl
220 g	Basmati Reis
etwa 330-350 ml	heißes Wasser oder heißer heller Fond
1 TI	Kreuzkümmelsamen
1 TI	Currypulver
200 g	gegarte Kichererbsen, abgetropft
150 ml	neutrales Öl
1	mittelgroße Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
1 TI	Mehl
80 g	Korinthen
kleine Handvoll	glatte Petersilie, fein geschnitten
1 Ei	Dill, fein geschnitten
Salz, schwarzer Pfeffer	

### Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. In einem Topf 1 Ei Öl erhitzen und den Reis mit etwas Salz unter Rühren darin anschwitzen.  
Heiße Flüssigkeit zugeben und aufkochen.  
Reis zugedeckt im heißen Backofen etwa 20-25 Minuten garen.
3. Topf aus dem Ofen nehmen.  
Deckel **(heiß!)** abheben, den Topf mit einem Geschirrtuch bedecken, den Deckel wieder auflegen und den Reis 10 Minuten ruhen lassen.
3. Während der Reis gart, 1 Ei Olivenöl in einem Topf erhitzen, Kreuzkümmel und Currypulver einige Sekunden darin anschwitzen und sofort die Kichererbsen zufügen, salzen.  
Kurz erwärmen und zu Seite stellen.
4. Öl in einem Topf erhitzen.  
Zwiebelringe im Mehl wenden und im heißen Öl portionsweise goldbraun frittieren.  
**(Vorsichtig Spritzer!)**  
Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.
5. Reis mit Kichererbsen, Korinthen, Kräutern und Zwiebelringen mischen, abschmecken.  
Warm oder mit Zimmertemperatur servieren.