



MEIN GENUSS



Wassermelonen Curry



It's a match!

It's a match! Unser Currypulver Thailand verleiht deinen Curry Speisen typische Geschmacksnoten der asiatischen Landesküche!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst die Wassermelone in Würfel schneiden, die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.
- 2 Nun den Reis in einem Topf nach Packungsanleitung kochen.
- 3 Die Hälfte der Wassermelone mit Paprikapulver, Curry und dem Knoblauch in einem Mixer zu einem pürieren. Die Fenchelsamen, den Kümmel, den Koriander in einem Mörser zerstoßen.
- 4 Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Anschließend die Fenchel-Kümmel-Koriander-Mischung in den Topf geben und andünsten. Das Wassermelonensaft-Püree hinzugeben und alles gut verrühren.
- 5 Die restlichen Wassermelonenwürfel hinzugeben und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 6 Zuletzt den Reis auf Tellern anrichten und das Wassermelonen-Curry darüber geben. Guten Appetit!

Zutaten

1000 g Wassermelone
4 TL Paprikapulver (rosenscharf)
4 TL Currypulver Thailand
4 Knoblauchzehen
5 EL Fenchelsamen
4 TL Kümmel
4 TL Korianderblätter getrocknet
8 EL Olivenöl
4 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
400 g Reis

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 16.12.2026.