

## Zutaten

- Gemüsebrühe je nach Geschmack
- 1 Tasse Reis
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 3 Möhre(n), klein geschnitten
- 100 g Erbsen, TK
- 300 g Rinderhackfleisch
- 150 g Cashewkerne, geröstet
- 
- Für den Salat:
- 1 Gurke
- Joghurt
- Knoblauch
- 1 TL Olivenöl
- Minze, frische oder getrocknete

# Ouzie

## Zubereitung:

Cashewkerne in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten, beiseitestellen.

Das Hackfleisch in der Pfanne in Öl anbraten. Die Gewürze hinzugeben und alles gut verrühren. Den Reis abspülen und 2 Min. rösten. Die Brühe hinzugeben, den Herd auf niedriger Stufe stellen und alles mit dem Deckel verschließen und gut garen lassen.

Erbsen und Karotten getrennt jeweils in eine Pfanne geben, gut würzen, alles vermischen und mit Deckel ca. 10 Min. garen lassen, zwischendurch umrühren.

Alles in eine runden Kuchenbackform schichten (Cashewnüsse zuerst, Reis zum Schluss), kurz ruhen lassen, damit sich die Schichten fest verbinden und umgestürzt auf einem Teller servieren.

Gurke, Joghurt, Knoblauch, Olivenöl, Salz und getrocknete Minze zu einem Salat zubereiten und zu dem Ouzie servieren.

W

SO KOCHEN WASSERLE  
MITARBEITER\*INNEN

