

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Veggie Balls

1 Tomate in feine Würfel geschnitten

200 g Zwiebel

250 g vorgekochter Reis

etwas Öl

Curry Gewürz

Salz

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Servier Tipp

Für eine frische, knusprige Note mit gehackter Petersilie und Cashew Nüssen servieren.

 2 PORTIONEN

 15 MIN

 EINFACH

Du hast keine Zeit zum Kochen? Probiere dieses Reiscurry Rezept mit Garden Gourmet Veggie Balls. Du brauchst dazu nur 5 Zutaten!

## ZUBEREITUNG

### 1. Zwiebel hacken

Die Zwiebel schälen und hacken.

### 2. Zwiebeln kochen

Die Zwiebeln mit einem EL Olivenöl und einer Prise Salz ca. 5 Minuten goldbraun braten.

### 3. Veggie Balls kochen

Die Garden Gourmet Veggie Balls zugeben und 4 Minuten garen, dabei gelegentlich wenden.

### 4. Sauce zubereiten

Curry dazugeben und gut umrühren. Tomatestücke und etwas Wasser einrühren und köcheln lassen.

### 5. Reis dazugeben und anrichten

Den Reis hinzufügen, umrühren und weitere 2 Minuten kochen. Fertig zum Anrichten!

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.CH/DE**