



## 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 Püree. 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 08.03.2025.