



## Curry-Möhren-Risotto mit Cashewnüssen und Feta

1 Zwiebel  
etwas Olivenöl  
500 g Risotto-Reis  
3-4 Möhren  
  
2 EL Tomatenmark  
etwas Zucker  
1 EL Curry  
ca. 1,5 l Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer  
Cashewkerne  
Feta  
Frischen Basilikum

schälen, klein würfeln und in einem Topf mit andünsten. Dann hinzugeben und kurz mit dünsten. schälen, Enden abschneiden und möglichst fein raspeln. Die Möhrenraspeln ebenfalls mit andünsten und hinzugeben. Dann und drüberstreuen. Mit nach und nach ablöschen. Risotto ca. 15-20 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Mit nach Belieben würzen. etwas zerkleinern und den zerbröseln. hacken. Feta mit Cashewkernen und Basilikum mischen und zum Risotto servieren.