



Exotischer Reis-Gratin

- 200 g Basmati- oder Parfumreis in ein Sieb geben, unter fließendem, kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen
- 3 dl Wasser
1/4 TL Salz
- mit dem Reis in eine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. stehen lassen, dabei Deckel **nie** abheben. Reis mit einer Gabel lockern, in der vorbereiteten Form verteilen

Currysauce

- 1 EL Butter oder Margarine in einer Pfanne warm werden lassen
- 2 EL Mehl
1 EL Curry unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten.
- 3 dl Gemüsebouillon
1 dl Weisswein auf einmal dazu giessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren
- 1/4 TL Salz
wenig Muskat
wenig Pfeffer aus der Mühle würzen, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln bis die Sauce sämig ist
- 4 Birnen (ca. 600 g) geschält, fein gerieben
1 dl Halbrahm begeben, ca 2 Min bei mittlerer Hitze köcheln
begeben, verrühren, über den Gratin giessen
- 2 Bananen in ca 1 cm dicken Scheiben
1/2 Zitrone, nur Saft mischen auf dem Gratin verteilen

Cashew-Nuss-Streusel

- 2 EL Cashew-Nüsse, gehackt
25 g Butter, kalt
- Butter an der Röstiraffel reiben, alles in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel mischen bis die Masse krümelig ist, auf dem Gratin verteilen

Gratinieren: ca. 20 Min in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens