



alles-essen



KOKOS REIS Eintopf

- 1** Den Reis in einen kleinen Topf geben und in doppelter Menge Wasser kochen bis die ganze Flüssigkeit absorbiert ist. Wenn der Reis fertig gekocht ist, 1TL geraspelte Kokos unterrühren.
- 2** Zwiebel, Karotte und Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Sellerie und die Zucchini waschen und ebenfalls klein würfeln. Alles in einen Topf geben und kurz anschwitzen. Kokosmilch und Wasser dazugeben und köcheln lassen. Die getrockneten Gewürze dazugeben und köcheln bis das Gemüse gar ist.
- 3** Den Topf von der Hitze nehmen und den Reis dazugeben und untermischen.



Zutaten für zwei Person:

- 1 kleine weiße Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 3 Stangen Staudensellerie
- 150 ml Kokosmilch
- 200 ml Wasser
- getrocknetes Oregano
- getrocknetes Basilikum
- frischer Ingwer
- Salz
- 100 g Basmati Reis
- 1TL Kokos, geraspelt