

Rezept

Kokosreis mit Zuckerschoten

Ein Rezept von Kokosreis mit Zuckerschoten, am 11.12.2024

Zutaten

| | |
|--|----------------------------|
| 200 g Zuckerschoten | 3 Frühlingszwiebeln |
| 1 kleine gelbe Paprikaschote | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Stück frischer Ingwer (etwa 1 cm) | 2 EL Öl |
| 125 g Langkornreis | 200 ml Kokosmilch |
| 1/8 l Gemüsebrühe | 1 EL Zitronensaft |
| Salz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Zuckerschoten waschen und putzen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen teilen. Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln.
2. Das Öl im Wok erhitzen. Gemüse darin 2-3 Min. braten, herausnehmen. Knoblauch und Ingwer im Wok 1 Min. braten. Reis mitbraten, bis er vom Öl überzogen ist.
3. Kokosmilch und Brühe angießen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. garen. Gemüse wieder untermischen und alles noch 5 Min. garen.