

Vegetarische Rezepte

Reis Mit Grünen Kräutern

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Reis, Vegetarisch

2	Essl. Olivenöl	1	Teel. Salz
500 g	Basmatireis oder	1	Lorbeerblatt
	- thailändischer Jasmin-Reis,	2	Essl. Gehackter Koriander
	- 1	2	Essl. Gehackte Minze
	- Stunde eingeweicht,	2	Entkernte, fein gehackte
	- gewaschen und abgetropften		- grüne Chilischoten
700 ml	Kokosnussmilch		

1. Öl in einem Topf erhitzen, Reis dazugeben und bei mittlerer Hitze rühren, bis er beginnt glasig zu werden.

2. Kokosnussmilch, Salz und Lorbeerblatt dazugeben. Zum Kochen bringen und kochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen worden ist 3. Hitze auf sehr schwach reduzieren, Topf fest abdecken und 10 Minuten kochen. Aufpassen, damit der Reis nicht am Topfboden festbackt oder anbrennt.

4. Lorbeerblatt entfernen und Koriander, Minze und grünen Chilischoten einrühren. Den Reis mit einer Gabel leicht auflockern. In eine vorgewärmte Servierschüssel geben und sofort servieren.

Tipp: Die kontrastreichen Farben machen dieses Gericht besonders attraktiv. Mit einer sorgfältig ausgewählten Garnierung kann es noch interessanter wirken. Zwei frische Limettenspalten ergänzen den Koriander ausgezeichnet.

So kann einfacher Reis zur Abwechslung bei einer speziellen Gelegenheit gereicht werden oder um ein einfaches Gericht zu beleben.