

Spargel-Reis-Pfanne

Zutaten:

- 500gr Spargel
- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200ml Kokosmilch cremig
- 100ml Reismilch/Kokosmilch oder ähnliches
- 1 Tasse Reis
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Kategorie: Reis

Kochzeit: 25 min.

Vorbereitungszeit: 15 min.

Küchengeräte:

- Herd

Magielevel: etwas magisch



Zubereitung:

- I. Wir beginnen quasi immer gleich. Erst schnippeln, dann kochen.
- II. Nachdem das Gemüse vorbereitet ist, das Wasser für den Reis aufsetzen. [Reis braucht einfach EWG bis er gar ist.]
- III. Die Frühlingszwiebeln anbraten, dann das Gemüse dazu und weiter anbraten. Abschmecken kann nicht schaden. Dafür nehme ich Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver.
- IV. Der Knoblauch kommt erst dazu, wenn das Gemüse soweit angebraten ist und wir mit der Kokosmilch cremig weitermachen.
- V. Da mir persönlich die cremige Kokosmilch etwas zu dick bzw. fett ist, strecke ich mit etwas Reis- oder normaler Kokosmilch.
- VI. Final abschmecken und mit dem Reis zusammen servieren.

