



VEGGIE - WOK KOKOSREIS

Reis einmal anders: Kokosmilch und Kokosflocken verleihen dem Reis eine neue Geschmacksnote, die perfekt mit dem Wokgemüse und dem frischen Feta harmoniert.

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen

- 375g Fetakäse
- 125 ml Gemüsebrühe
- 1 orangene Chilli
- **Simply Good Gemüsewok**
- 2-3 EL Öl
- rote Curry Paste
- 1 kleine Tasse Reis
- Kokosmilch
- Kokosflocken

SO GELINGT'S DIR

- 1 Öl erhitzen
- 2 Gemüse rösten
- 3 Suppenwürze in heißes Wasser geben und verrühren
- 4 Feta in Würfel schneiden
- 5 Suppenbrühe dem Gemüse beimengen
- 6 Curry Paste hinzufügen
- 7 Chili Sauce dazu geben und verrühren
- 8 Fetawürfel zum Gemüse beimengen
- 9 Währenddessen Reis kochen lassen und Chilischoten zerkleinern
- 10 Reis liebevoll auf dem Teller anrichten
- 11 erhitze Kokosmilch über den Reis träufeln
- 12 Gemüse liebevoll anrichten, Kokosflocken darüber geben und genießen

