



# 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 erhitzte Kokosmilch über den Reis trüpfeln

12 Gemüse liebevoll anrichten, Kokosflocken darüber geben und genießen



© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft  
m.b.H., 2026. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI:

**BILLA & BILLA PLUS**  