

Zitronengras-Kokos-Risotto



Rezept aus
dem CED-
Kochvideo



Zubereitung

Basierend auf Unverträglichkeiten können bestimmte Zutaten weggelassen oder als Topping gereicht werden.

- 1** Den Reis mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten köcheln lassen bis er halbgar ist. Anschließend durch ein Sieb abgießen und zur Seite stellen.
- 2** Zitronengras waschen, grob in Stücke schneiden und zusammen mit Chili, Ingwer, Schalotten, Koriander, Kokosöl, Limettenabrieb und -saft mit einem Mixer oder Pürierstab grob pürieren. Chili, Ingwer, Schalotten und Koriander können an dieser Stelle auch weggelassen und alternativ später als Topping gereicht werden.
- 3** Die Gewürzpaste in eine große Pfanne geben, erhitzen und unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten anrösten. Danach den Reis hinzufügen und alles gut verrühren.
- 4** Kokosmilch mit 50 ml Wasser mischen und unterrühren. Das Ganze nach Belieben mit Salz abschmecken und einmal aufkochen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.
- 5** Zucchini klein würfeln, mit den Bohnen (ggf. weglassen oder ersetzen) unterrühren und weitere 3 Minuten garen. Wahlweise mit Koriander garnieren und mit Limettenspalten servieren.



2 Personen



Zutaten

- 150g Naturreis
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 EL Kokosöl
- 150ml Kokosnussmilch
- 1 Zucchini
- Abrieb und Saft einer Limette (je nach Geschmack)
- 200g Edamame-Bohnen (alternativ: Zuckerschoten)
- 1 Schalotte, fein zerkleinert
- 1/2 grüne Chili, entkernt, fein gehackt
- 1 Stück Ingwer (ca. 10g), ungeschält, fein gerieben
- 1 Handvoll Korianderblätter, gehackt und einige Blätter zum Garnieren
- Limettenspalten
- Wasser
- Salz