

Wildreis mit roten Bohnen und Erbsen

***Zutaten für 2 Personen***

|  |  |
| --- | --- |
| 1 TL  1  120 g  ½ dl  1 kl. Dose  300 g  1 Stk.  2  Ca. 125 ml | Kokosfett  Zwiebel  Wildreis  Weisswein  Rote Bohnen (140 g abgetropft) Erbsen aus dem TK  Ingwer  Nelken  Bouillon  Pfeffer  Kokosmilch |

**Zubereitung**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Zwiebel hacken und in Kokosfett andünsten. Wildreis dazu geben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon würzen, Nelken dazu geben. Etwas Wasser dazu geben und köcheln lassen. |
| 2 | Gefrorene Erbsen und rote Bohnen (abgespühlt) hinzufügen. Ingwer fein hacken oder dazu reiben. |
| 3 | Mit Kokosmilch verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken. |

