

Wildreis mit roten Bohnen und Erbsen

Zutaten für 2 Personen

1 TL	Kokosfett
1	Zwiebel
120 g	Wildreis
½ dl	Weisswein
1 kl. Dose	Rote Bohnen (140 g abgetropft)
300 g	Erbsen aus dem TK
1 Stk.	Ingwer
2	Nelken
	Bouillon
	Pfeffer
Ca. 125 ml	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 (abgespült) hinzufügen. Ingwer fein hacken oder dazu reiben.
- 3 Mit Kokosmilch verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken.