



www.timskitchen.de

## Reis mit Bohnen

### Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

200	g	Langkornreis
150	ml	Kokosmilch
1	Stück	Schalotte
1	Stück	Lauchzwiebel
1	TL	Butter
1	Dose	Kidneybohnen (Abtropfgewicht 500g)
1	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 40 Minuten

### Zubereitung:

Zu Beginn die Schalotte und Lauchzwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Butter in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anschwitzen bis die Schalotten glasig sind.

Achtung! Da jeder Reis unterschiedliche Garzeiten besitzt, ist dieses Rezept ausgelegt für „Langkorn-Ideal Reis“ von der Firma Oryza.

Den Reis waschen und in den Topf geben, Kokosmilch und 200 ml Wasser hinzufügen und aufkochen lassen. Das Salz zum Reis geben, umrühren und alles mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kidneybohnen abgießen, durchwaschen und zum Reis geben. Alles gut vermischen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Dann das Kochfeld abschalten und 10 Minuten auf dem Kochfeld ziehen lassen.

Noch einmal abschmecken und servieren!

Guten Appetit