

Kokosnuss-Bohnen Suppe

300 ml Kokosmilch
75 g Lanfkornreis
1 Tomate (evt. aus der Dose), gewürfelt
1 Zwiebel (fein gewürfelt)
1 Paprika, grün od gelb in kleinen Würfeln
1 EL Currypulver (Weltladen)
1 Bohnen weiss (gr. Dose)
Pfeffer, Salz
Öl

Zwiebel und Paprika im Öl leicht andünsten, Curry und Reis dazugeben und leicht anrösten.
Mit Kokosmilch aufgießen, Tomate dazu, mit Wasser nach Bedarf aufgießen und alles leicht köcheln lassen, bis der Reis weich ist.

Bohnen dazugeben, , mit Salz und Pfeffer abschmecken, weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit!