

# Kokos – Mandarinen – Risotto

## Zutaten:

300 g Risottoreis  
1 Stange Porree  
100 g Zuckerschoten  
2 gekochte Eier  
3 Tomaten  
2 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
1 Dose Mandarinen  
400 ml Kokosnussmilch  
600 ml Gemüsebrühe  
1 TL Currypulver  
Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl



## Zubereitung:

- Zuckerschoten und Porree klein schneiden.
- Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Eier klein würfeln.
- Gemüsebrühe mit der Kokosnussmilch erhitzen.
- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- Beides in 5 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis zugeben und gut im Bratfett wenden.
- Etwa ein Drittel der heißen Brühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Ein weiteres Drittel der Brühe zugießen.
- Zuckerschoten und Porree ins Risotto geben.
- Rühren nicht vergessen.
- Wieder etwas Brühe nachgießen.
- Tomaten, Eier und Currypulver unter das Risotto rühren.
- Nach und nach restliche Brühe zugeben.
- Immer umrühren und die Flüssigkeit einkochen lassen.
- Wenn die Risotto - Flüssigkeit fast verkocht ist die Mandarinen unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Risotto auf Tellern anrichten.