

Golden Risotto

Zutaten für 2 Portionen:

- 150 g Basmati-Reis
- Kurkuma
- Salz
- 2 Möhren
- Kokosöl
- 1 Hand voll Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Kokosmilch



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

So machst du das Golden Risotto selber

1. Bringe den Basmatireis in reichlich Wasser mit Salz und Kurkuma zum Kochen.
2. Schäle die Möhre und schneide sie in kleine Stücke. Gib sie mit in den Topf. Lass den Reis ca. 15 Minuten köcheln und gieße ihn dann durch ein Sieb ab.
3. Erhitze nun das Kokosöl im Topf und füge die Tomaten im Ganzen zu.
4. Schneide den Knoblauch in kleine Stücke und röste ihn kurz mit an.
5. Gieße die Kokosmilch zu und püriere den Topfinhalt zu einer Sauce.
6. Gib nun den Reis wieder hinzu und schmecke ihn mit Salz ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

