



R e z e p t



Kokos-Reissuppe mit Paprika-Pesto

Zutaten für die Suppe

- 150 g Jasminreis
- 50 g trockene Kokosflocken
- 600 ml Wasser
- Salz

Zutaten für das Pesto

- 1 grüne Paprika
- 20 g geriebene Mandeln
- 20 g geriebener Ingwer
- 1 TL getrocknete Minze
- 50 ml Sonnenblumenöl
- Salz

Zubereitung

- Den Jasminreis und die Kokosflocken in dem gesalzenem Wasser weichkochen.
- Im Mixer pürieren und mit heißem Wasser so verlängern, dass eine dickflüssige Suppe entsteht. Mit Salz abschmecken.
- Die Paprika waschen, putzen und klein würfeln.
- Mit den anderen Zutaten im Mixer pürieren, mit Salz abschmecken.
- Zum Servieren einen Esslöffel Pesto auf der Suppe verteilen.

„Alles in Butter“ vom 11. November 2023
Autor: Helmut Gote
Redaktion: Heiko Hillebrand