

Reissuppe

für 4 Personen

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl*
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 100g Reis (Hom Mali oder Basmati)*
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt*
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Prise Muskatnuss*
- Salz, Pfeffer
- 100ml Milch
- 1 EL Mehl
- 2 EL Joghurt
- 2 Eigelb
- 1 Bund frische Pfefferminze

Zubereitung:

Reis unter fließenden, kalten Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Feingehackte Zwiebeln darin andünsten.

Lauch putzen, in feine Streifen schneiden und mit den Zwiebeln kurz mit dünsten. Reis zum Gemüse geben und mit der Brühe auffüllen. Lorbeerblatt und Rosmarin dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Suppe bei mäßiger Hitze 20-25 Minuten köcheln lassen.

Kräuter entfernen.

Milch und Mehl in einer Tasse anrühren, in die Suppe geben und diese einmal aufkochen lassen.

Eigelb und Joghurt miteinander verrühren. Topf von der Herdstelle nehmen. Suppe mit dem Eierjoghurt legieren. Nochmals abschmecken.

Falls Ihnen die Suppe zu dickflüssig scheint, gießen Sie noch etwas Brühe nach.

Vor dem Servieren fein gehackte Pfefferminze auf die Suppe streuen.

*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!