



## Reissuppe mit Miso und viel Gemüse

### Zutaten für 4 Personen

- 200 g Wildreis
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Lauchstange
- 1 EL Kokosöl
- 120 ml Gemüsebouillon
- 2 EL Misopaste
- 1 Karotte, klein gewürfelt
- 70 g Pilze
- 1 kleiner Kohlrabi (ca. 200 g), klein gewürfelt
- 1-2 EL Sojasauce
- Kokosmilch
- 1 Frühlingszwiebel, in feinen Scheiben, zum Garnieren
- ½ Bund Koriander, zum Garnieren

### Zubereitung

1. Den Reis waschen. Den Knoblauch pressen, die Lauchstange in feine Ringe schneiden. Das Kokosöl in einem Topf erwärmen, den Knoblauch und den Lauch dazugeben und kurz andünsten. Dann den Reis hinzufügen, ebenfalls andünsten und mit der Gemüsebouillon ablöschen. Die Misopaste unterrühren und den Reis etwa 5 Minuten garen.
2. Das Gemüse dazugeben und weitere 15 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis der Reis gar ist.
3. Mit der Sojasauce und Kokosmilch abschmecken und mit Frühlingszwiebelscheiben und zerzupften Korianderblättchen garnieren.

Aus dem Buch: «LouMalou – entspannt, musikalisch, vegetarisch», über 90 einfache und schnelle Rezepte. Gerichte aus dem Alltag der populären Bloggerin und Autorin Nadja Zimmermann, AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>