

# Kokos-Rind-Eintopf



## Zutaten

für 2 Personen

250g Hackfleisch (Rind)  
25g grüne Currypaste  
125g Parfümreis (10 Min.)  
200g Pak Choi, längs in  
Streifen  
2,5 dl Kokosmilch  
2,5 dl Wasser  
Öl zum Braten  
Salz

## Und so wird's gemacht

Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Fleisch portionenweise ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen, würzen  
Fleisch in eine weite, hohe Pfanne geben  
Currypaste, Reis und Pak Choi unter das Fleisch mischen  
Kokosmilch und Wasser, dazu giessen, aufkochen, salzen  
Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, mischen, anrichten