

Bahamian Peas n' Rice

350g Straucherbsen <i>(Pigeon peas)</i>	mindestens 12 Stunden einweichen und anschließend 2½ Stunden kochen.
1 Zwiebel	würfeln und anbraten.
½ Paprika <i>(grün)</i>	und
1 Tomate	würfeln und zusammen mit
1 EL Tomatenmark	und den Erbsen dazugeben. Mit
Salz & Pfeffer	und
2 Ästen Thymian	würzen und köcheln lassen.
250ml Kokosmilch,	
500ml Wasser,	
1-2 EL Sojasauce	und
300g Braunen Reis	hinzufügen und abgedeckt etwa 45 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist.

Ergibt: Für 4-5 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 3 Stunden 15 Minuten