

Milchreis mit Kokosmilch

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

150 ml Wasser
150 g Milchreis
400 ml Kokosmilch
2 EL Rohrzucker
2 Mangos
2 TL Zimt Würzöl



Zubereitung

Milchreis mit Wasser, Kokosmilch, Salz und Zucker aufkochen und auf kleinster Stufe für 15-20 Minuten unter Rühren gar kochen. Die Mangos waschen und das Fruchtfleisch auf beiden Seiten entlang des Kerns abschneiden ohne die Schale zu entfernen oder einzuschneiden. Ein Rautenmuster in das Fruchtfleisch einschneiden und die Mango nach außen stülpen, sodass die Mangowürfel hochstehen. Pro Portion eine Mangohälfte auf einem Teller platzieren. Das übrige Fruchtfleisch um den Kern abschneiden, würfeln und zusammen mit Zimt Würzöl unter den heißen Kokos-Milchreis heben. Den Mango-Milchreis auf dem Teller anrichten und warm servieren.