

Rezept

Ananas-Kokosreis-Auflauf

Ein Rezept von Ananas-Kokosreis-Auflauf, am 27.04.2024

Zutaten

1 Limette (ersatzweise ½ Bio-Zitrone)	400 g ungesüßte Kokosmilch (Dose)
125 g brauner Zucker	1 Prise Salz
125 g Minuten-Milchreis	½ frische Ananas (ca. 600 g)
4 Eier	60 g Kokosraspel
40 g Butter	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. In einem Topf Limettenschale mit Kokosmilch, 100 g Zucker und Salz aufkochen lassen. Milchreis unterrühren, 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen, dabei ab und zu umrühren, dann zugedeckt 10 Min. auf der abgeschalteten Herdplatte quellen lassen.
2. Inzwischen die Ananas vom Schopf befreien, schälen und die braunen "Augen" sowie den Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eier trennen. Eigelbe zum Reis geben und unterrühren, Ananasstücke untermischen. Eiweiße steif schlagen und unterheben.
4. Eine Auflaufform fetten. Die Reismischung einfüllen. Mit den Kokosraspeln und dem übrigen Zucker bestreuen. Mit der Butter in Flöckchen belegen. Auflauf im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) 30 Min. backen.