

Rezept

# Basmati-Milchreis mit Mango

Ein Rezept von Basmati-Milchreis mit Mango, am 30.05.2023

## Zutaten

<b>50 g</b> Rosinen	<b>500 ml</b> Milch
<b>100 g</b> 10-Minuten-Basmatireis	<b>2</b> Mangos
<b>2 EL</b> Mandelstifte	<b>1 EL</b> Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Kardamompulver	<b>1 EL</b> gehackte Pistazienkerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 616 kcal

## Zubereitung

1. Die Rosinen in einer Tasse in etwas heißem Wasser einweichen.

---

2. Die Milch zusammen mit dem Reis in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Dann offen bei mittlerer Hitze 10-15 Min. köcheln lassen, bis die Milchreismischung cremig geworden ist.

---

3. Inzwischen die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und nach Belieben klein würfeln.

---

4. Die Rosinen abtropfen lassen, zusammen mit den Mandelstiften, dem Zucker und dem Kardamompulver unter den Reis mischen. Den Reis zusammen mit den Mangos servieren, die Pistazienkerne darüberstreuen.