

Rezept

## Kokos-Milchreis mit Mango

Ein Rezept von Kokos-Milchreis mit Mango, am 08.02.2025

### Zutaten

<b>150 g</b> Milchreis	Salz
<b>2 EL</b> Zucker	<b>1 Dose</b> Kokosmilch (400 ml)
<b>2 EL</b> Kokosraspel	<b>1 kleine</b> reife Mango

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN (ALS HAUPTGERICHT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

### Zubereitung

1. In einem Topf 150 ml Wasser mit dem Reis, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker und der Kokosmilch aufkochen. Bei kleinster Hitze den Reis unter häufigem Rühren in ca. 20 Min. weich und cremig kochen.

---

2. Inzwischen in einem Pfännchen ohne Fett bei mittlerer Hitze die Kokosraspel zusammen mit dem übrigen EL Zucker erhitzen und rühren, bis sie hellbraun und knusprig karamellisiert sind. Die Kokosraspel in einen Teller umfüllen und abkühlen lassen.

---

3. Die Mango hochkant stellen und das Fruchtfleisch mitsamt der Schale auf beiden Seiten so dicht wie möglich an dem großen, flachen Stein entlang abschneiden. Dann die beiden äußeren Scheiben jeweils mit der Schale nach unten in die Hand nehmen und das Fruchtfleisch mit einem Messer in einem Gittermuster längs und quer bis zur Schale einschneiden, aber die Schale nicht durchschneiden. Dann die Schale umstülpen, sodass die Mangowürfel hochstehen. Diese nun von der Schale schneiden. Zuletzt die Schale der Mittelscheibe rings um den Stein entfernen und das übrige Fruchtfleisch abschneiden und würfeln.

---

4. Das Mangofruchtfleisch unter den heißen Kokos-Milchreis heben. Die karamellisierten Kokosraspel daraufstreuen und den Milchreis servieren.