

Rezept

Kokosmilchreis mit Erdbeeren

Ein Rezept von Kokosmilchreis mit Erdbeeren, am 25.04.2024

Zutaten

10	Kardamomkapseln	200 ml	Milch
200 g	Kokosmilch	125 g	Milchreis
150 g	Erdbeeren	5 TL	Rohrzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Kardamom-Kapseln leicht zerstoßen, sodass sie geöffnet sind. Mit der Milch, der Kokosmilch und dem Milchreis in einem Topf vermischen und alles zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und den Reis zugedeckt 20 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
2. Inzwischen die Erdbeeren waschen, entkelchen und in kleine Stücke schneiden. Die Beeren mit 1 TL Rohrzucker vermischen.
3. Zum Schluss, 2 Min. vor Ende der Kochzeit, den Deckel vom Topf nehmen und den übrigen Rohrzucker unter den Reis rühren. Alles noch 2 Min. ziehen lassen. Dann die Kardamom-Kapseln aus dem Reis entfernen und den Reis mit den Erdbeeren servieren.