

Rezept

Kokosmilchreis mit Himbeeren

Ein Rezept von Kokosmilchreis mit Himbeeren, am 30.05.2023

Zutaten

400 g Kokosmilch

1 Bio-Orange

200 g Himbeeren

150 g Milchreis

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 385 kcal, 19 g F, 7 g EW, 44 g KH

Zubereitung

1. Die Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Den Milchreis einrieseln lassen und unterrühren. Bei geringer Hitze abgedeckt ca. 20 Min. köcheln. Zwischendurch überprüfen, ob der Reis bereits die Flüssigkeit aufgesogen hat; in diesem Fall esslöffelweise heißes Wasser dazugeben und untermischen.
2. Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Orange halbieren, den Saft auspressen. Schale und Saft mit dem Vanillezucker unter den fertig gegarten Reis rühren und diesen noch 2-3 Min. ausquellen lassen.
3. Himbeeren verlesen, kurz abbrausen und vorsichtig trocken tupfen. Den noch warmen Reis auf Desserttellern anrichten, mit Himbeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.