

Rezept

Kokosreis mit Zwetschgen

Ein Rezept von Kokosreis mit Zwetschgen, am 23.04.2024

Zutaten

200 g ungesüßte Kokosmilch (Dose)	1/4 l Milch
1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz
100 g Milchreis	300 g Zwetschgen
100 ml Apfelsaft	2 EL brauner Zucker
1 Streifen Bio-Zitronenschale	2 EL Kokosraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf die Kokosmilch und Milch mit Vanillezucker und Salz langsam zum Kochen bringen. Reis einrühren und zugedeckt bei sehr geringer Hitze 35-40 Min. ausquellen lassen.

2. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Apfelsaft, 1 1/2 EL Zucker und Zitronenschale aufkochen. Zwetschgen darin zugedeckt 5-7 Min. bei geringer Hitze dünsten. Das Kompott in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

3. Die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne mit dem übrigen Zucker goldbraun rösten. Milchreis mit dem Kompott anrichten und Kokosraspel aufstreuen.