

Rezept

# Kokosreis mit Zwetschgen

Ein Rezept von Kokosreis mit Zwetschgen, am 23.04.2024

## Zutaten

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