Rezept

Schneller Kokos-Ananas-Milchreis

Ein Rezept von Schneller Kokos-Ananas-Milchreis, am 12.10.2024

Zutaten

- **250 ml** Milch
- **1 EL** Bourbon-Vanillezucker
- **2 EL** Kokosraspel
- **1** große Banane
- **2 EL** Zucker
- **250 ml** ungesüßte Kokosmilch (Dose)
- **125 g** Minuten-Milchreis
- ½ kleine Ananas (500 g)
- **500 g** Magerquark

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Milch und Kokosmilch mit dem Vanillezucker aufkochen, den Milchreis einrühren und 5 Min. bei mittlerer Hitze weiterkochen, dabei ab und zu umrühren. Den Reis auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt noch 10 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Ananas putzen, schälen, das Fruchtfleisch vom Strunk und in kleine Stücke schneiden. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden.

3. Den Quark mit dem Zucker unter den Milchreis geben. Den Quark-Kokos-Reis abwechselnd mit den Ananas- und Bananenstücken in Schalen füllen und mit den Kokosraspeln bestreuen.