Kokos-Milchreis-Cup mit exotischem Kompott

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Exotisch, fruchtig, für jeden Tag, nicht nur für die Kinder

Zutaten

- 1/8 l Milch
- 100 ml Kokosmilch, 1 Prise Salz
- 50 g Rundkorn-Milchreis
- 30 g Zucker
- 2 EL Kokosraspel
- 1/4 kleine Ananas ohne Strunk, geschält, gewürfelt
- 1/2 Mango, geschält, gewürfelt
- 1/2 Papaya ohne Kerne, gewürfelt
- 1/4 l Ananassaft
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 1 TL Speisestärke
- 1–2 Stiele Zitronenmelisse, gezupft

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kokos-Milchreis:

Schritt2

Die Milch, Kokosmilch und 1 Prise Salz aufkochen, den Reis einrieseln lassen.

Schritt3

Ca. 30 min. leise köcheln lassen, hin und wieder rühren.

Schritt4

Danach auskühlen lassen und die Kokosraspeln und den Zucker verrühren.

Schritt5

Das exotischem Kompott;

Schritt6

Den Ananassaft erhitzen und die Früchtewürfel ganz kurz "aufstoßen" lassen. Mit etwas angerührter Speisestärke "sämig" binden, etwas 1 min. auskochen lassen, danach gut auskühlen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Zunächst etwas von dem Fruchtkompott in die Gläser geben, darüber den Kokos-Milchreis und wieder etwas Fruchtkompott; mit Zitronenmelisse Blättchen und Streifen garnieren.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** einfach, fleischlos, für jeden tag, nicht nur für die Kinder, preiswert, vegetarisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokos-milchreis-cup-mit-exotischem-kompott/