



Rezeptkarte

Kokos-Milchreis-Bowl mit Chai Masala und exotischen Früchten

Kokos-Milchreis-Bowl mit Chai Masala und exotischen Früchten

Zutaten (4 Personen):

1 L Kokosmilch
200 g Milchreis
1 TL Chai Masala
1 Prise Salz
1 Kiwi
½ Flugmango
¼ Papaya
Granatapfelkerne
Kokosflocken
Minze zum Garnieren

Zubereitung (ca. 40 Minuten):

Den Milchreis mit der Kokosmilch und einer kleinen Prise Salz einmal aufkochen lassen und mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze für ca. 20-25 Minuten garen. Immer wieder umrühren, damit der Reis nicht anbrennt. Danach einen Teelöffel Chai Masala unterrühren und weitere 5-10 Minuten nachziehen lassen. Den Milchreis in Schalen umfüllen. Die Früchte in beliebige Formen schneiden und auf den warmen oder erkalten Milchreis verteilen. Mit gerösteten Kokosflocken und Minzblättern garnieren.

Anmerkungen:

Kann warm als auch kalt verzehrt werden.