



# Karibischer Milchreis mit Kokos-Ananas-Note

🕒 30–40 Min   

## Zubereitung

- 1 Reis in Kokos-Ananas-Saft und Hafermilch gut verrühren und anschließend aufkochen lassen. 2 EL Kotányi Zitronenschale beimengen und mehrmals gut umrühren, damit der Reis den Geschmack des Saftes annimmt und die Zitronenschale ihr Aroma freisetzen kann.
- 2 Nun bei geringer Hitze im Topf 25 Minuten köcheln lassen. Es empfiehlt sich den Kochtopf mit einem Deckel abzudecken. Gelegentlich sollte umgerührt werden.
- 3 In der Zwischenzeit können die Erdbeeren in Scheiben geschnitten werden. Die frische Minze waschen und mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen.
- 4 Den Milchreis mit den Erdbeeren, der Minze und den Kokosraspeln verfeinern und genießen.

## Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Milchreis
500 ml	Kokos-Ananas-Saft
500 ml	Hafermilch
200 g	Erdbeeren
1 Tasse	Frische Minze
2 EL	Kokosraspel
2 EL	♦ Zitronenschalen geschnitten

