Karibischer Milchreis mit Kokos-Ananas-Note

30—40 Min

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

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.