



# 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/>