

Kokos-Milchreis mit Mango

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mango	2 St.
Bio Limetten	1 St.
Brauner Zucker	50 g
Kokosnussmilch	400 g
Milch	100 g
Salz	
Milchreis	120 g
Kokosraspel	40 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, feine Reibe, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Mangos waschen, schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und würfeln. Limette heiß waschen, etwa 0,25 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen.
2. In den Mixbehälter 50 g Mango und 2 EL Limettensaft geben und 10 Sek./Stufe 8 pürieren. In einer Schüssel mit den übrigen Mangowürfeln vermengen.
3. In den Mixbehälter Zucker, Kokosnussmilch, Milch, Limettenschale, 1 Prise Salz und Milchreis geben und ohne Messbecher Linkslauf/35 Min./90 °C/Stufe 1 garen.
4. Anschließend Kokos-Milchreis in Schüsselchen füllen, Mangosauce darübergeben und mit Kokosflocken garnieren servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	475 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	25 g