



Kokosmilchreis mit Ananas- Bananenpüree

Zutaten für 4 Portionen:

Milchreis:

- 220 g Milchreis
- 400 g Kokosmilch
- 550 ml Milch
- 50 g Zucker
- eine Prise Salz

Ananas-Bananenpüree:

- 1 reife Banane (groß)
- ca. ½ süße Ananas

Zusätzlich Kokosflocken, Chips oder Raspel





So wird´s gemacht:

Als erstes in einem Topf die Milch mit der Kokosmilch, Zucker und der Prise Salz kurz aufkochen, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben. Anschließend kommt der Milchreis hinzu.

Unter rühren wird der Milchreis nun bei mäßiger Hitze ca. 30 Minuten gegart. Bitte achte darauf, dass die Kochstelle nicht zu heiß ist, sonst brennt dir das Ganze sofort an. Nach den 30 Minuten nimmst du den Topf von der Kochstelle und lässt deinen Kokosmilchreis noch ca. 15 Minuten ziehen. Danach einmal kurz umrühren und in die Schüsselchen verteilen.

Während der Milchreis auf dem Herd steht, kannst du den Fruchtbrei / Püree herstellen. Dazu brauchst du in etwa eine halbe Ananas, welche du in Stücke schneidest. Falls du Obststücke zum Dekorieren brauchst, solltest du diese jetzt beiseite legen. Eventuell brauchst du dann noch eine 2. Banane.

Die reife Banane mit den Ananas-Stücken in ein Gefäß füllen und pürieren. Tipp: Hier kannst du noch einen **kleinen** Spritzer Zitronensaft hinzufügen.

Das Ananas-Bananenpüree wird auf dem Kokosmilchreis verteilt, darüber dann Obststücke und z. B. Kokoschips oder Kokosraspel.

Mir schmeckt dieser Milchreis am besten, wenn er noch warm ist. Wenn es draußen aber auch schon heiß ist, dann frisch aus dem Kühlschrank, eine leckere Abkühlung!

Lass es dir gut schmecken ♥

Eigene Notizen: