



Kokosreis mit Mango und Passionsfrucht

nach thailändischer Art



20-30min



2 Personen

Wer schon einmal in Thailand war, ist ihm dort bestimmt begegnet – und verfallen: Mango mit „Sticky Rice,“ ist eine echte Delikatesse, die in jedem Restaurant und als Streetfood im ganzen Land zu finden ist! Inspiriert von diesem Klassiker kochen wir heute einen cremigen Kokosreis und servieren ihn mit exotischer Mango und Passionsfrucht, frischer Minze und schwarzem Sesam. Lecker!

- 500ml Kokosmilch
- 200g Risottoreis
- 1 reife Mango
- 10g frische Minze
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Passionsfrucht
- 1 Päckchen schwarzer Sesam

- Zucker
- Salz

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Sieb

Energie 713kcal, Fett 25.9g,
Kohlenhydrate 104.7g, Eiweiß 11.5g



4. Sauce kochen

2. Mango schneiden

5. Sesam anrösten

3. Minze schneiden

6. Anrichten und servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    #marleyspooning