



Kokosreis mit Mango und Passionsfrucht

nach thailändischer Art



20-30min



3-4 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
- 400g Risottoreis
- 2 reife Mangos
- 10g frische Minze
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Passionsfrüchte
- 1 Päckchen schwarzer Sesam

- Zucker
- Salz

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

Energie 697kcal, Fett 104.2g,
Kohlenhydrate 24.6g, Eiweiß 10.9g



4. Sauce kochen

2. Mangos schneiden

5. Sesam anrösten

3. Minze schneiden

6. Anrichten und servieren

Den **Reis** nach Belieben mit dem **restlichen Limettensaft** verfeinern und mit den **Mangoscheiben** auf Tellern anrichten. Die **Mango** mit etwas **Kokossauce** beträufeln, die **Passionsfrucht** über den **Reis** geben. Mit dem **Sesam** und der **Minze** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren. Die **restliche Kokossauce** dazu reichen.