



## 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!

## Was du von uns bekommst

- 500ml Kokosmilch
- 400g Risottoreis
- 2 reife Mangos
- 10g frische Minze
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Passionsfrüchte
- 1 Päckchen schwarzer Sesam

11

## Was du zu Hause benötigst

- Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Besonders hübsch ist es, den Reis in eine kleine Schüssel zu drücken und dann auf die Teller zu stülpen!

### Allergene

Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

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



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf **250ml Kokosmilch** und 750ml Wasser mit 1-2TL Zucker zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Reis** in das kochende **Kokoswasser** geben und unter gelegentlichem Rühren in 20-22Min. cremig kochen.



4. Sauce kochen

Die **restliche Kokosmilch** in einem kleinen Topf mit 1TL Zucker und 1 Prise Salz aufkochen und 2-3Min. etwas dicklich einkochen lassen. Die **Sauce** nach Geschmack mit **1EL Limettensaft** und ggf. mehr Zucker verfeinern.



2. Mangos schneiden

Inzwischen die **Mangos** schälen. Das **Fruchtfleisch** mit einem scharfen Messer an den Längsseiten dicht am Stein entlang abschneiden und in dünne Scheiben schneiden.



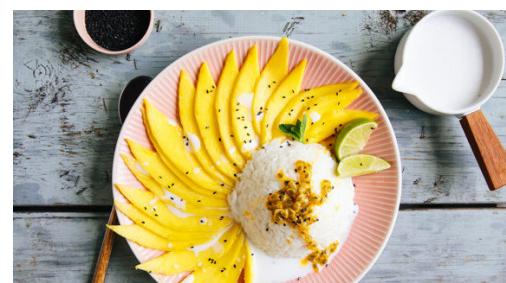
5. Sesam anrösten

Den **Sesam** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. leicht anrösten. **Vorsicht**, der **Sesam** kann schnell verbrennen! Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



3. Minze schneiden

Die **Minzeblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **Limetten** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Spalten schneiden. Die **Passionsfrüchte** halbieren. Das **Fruchtfleisch** später mit einem Löffel aus der Schale lösen.



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.