MARLEY SPOON

# RS Kokosreis mit Mango und Passionsfrucht

nach thailändischer Art

20-30min 2 Portionen

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

- 200g Risottoreis
- 1 Mango
- 10g Minze
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Passionsfrucht
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pck. Sesam [1]

## Was du zu Hause benötigst

- 1TL Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- 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**
Enthält: **Sesamsamen** (1).

Kann Spuren enthalten von: Gluten

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 910kcal, Fett 47.1g, Kohlenhydrate 107.3g, Eiweiß 13.9g

### 1. Reis ansetzen

In einem kleinen Topf 400ml Wasser mit ½TL Zucker zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Dann in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10Min. köcheln lassen.

### 2. Mango schneiden

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

### 3. Minze schneiden

Die **Minzeblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Passionsfrucht** halbieren. Das **Fruchtfleisch** später mit einem Löffel aus der Schale lösen.

### 4. Reis fertig kochen

Nach 10Min. Kochzeit **100ml Kokosmilch** in den **Reis**rühren und den **Reis** in 10–15Min. ohne Deckel cremig einkochen lassen. Dabei regelmäßig umrühren, damit der **Reis** nicht ansetzt, und ggf. noch etwas Wasser hinzugeben.

### 5. Sauce kochen

Die **übrige Kokosmilch** in einem kleinen Topf mit ½TL Zucker und 1 Prise Salz aufkochen und in 2–3Min. leicht dicklich einköcheln lassen. Mit **1EL Limettensaft** verfeinern.

### 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** löffeln. Mit dem **Sesam** und der **Minze** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren. Die **restliche Kokossauce** dazu reichen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**