Kokosmilchreis

Zutaten für 4 Personen

250	g	Milch- oder Risottoreis
500	ml	Pflanzenmilch
200	ml	Kokosmilch
2	EL	Kokosraspel
1	Schale	Physalik
	etwas	Ahornsirup

Zubereitung

Risottoreis mit der Hälfte der Pflanzenmilch in einen Topf auf aufkochen. Herd herunterstellen und köcheln lassen, bis die Milch komplett aufgenommen wurde. Immer wieder rühren! Sonst brennt es schnell an. Nun die Kokosmilch und die Raspel einrühren und wieder so lange köcheln lassen bis die Milch aufgenommen wurde. Den Rest der Pflanzenmilch dazugeben und das ganze nochmal. Immer Rühren!!! Nach etwa 25 Minuten sollte der Reis gar sein.

Sollte die Pflanzenmilch nicht ausreichen, so lange kleine Mengen einrühren, bis der Reis gar ist.

Wer es gern NOCH kokossiger haben möchte oder eine andere Dosengröße hat, verrechnet die Menge einfach mit der Pflanzenmilch. Nur Achtung: Kokosmilch ist sehr fett. Nicht ZU viel dazugeben!

Kokosmilchreis lauwarm mit Physalis (oder anderen exotischen Früchten) und Ahornsirup servieren.

FERTIG!