

Kokos-Milchreis mit Heidelbeeren

Für zwei Personen

Für den Milchreis:

65 g Milchreis	1 Zitrone	375 ml Milch
125 ml Kokosmilch	1 Vanilleschote	5 grüne Kardamomkapseln
2 EL Zucker	Kokosraspeln	

Für die Heidelbeeren:

125 g Heidelbeeren	1 EL gehackte Pistazien	1 TL Puderzucker
1 TL gemahlener Kardamom	2 TL Orangenlikör	

Den Milchreis zusammen mit der Milch sowie der Kokosmilch in einen Topf geben. Das Mark der halben Vanilleschote auskratzen, das Mark, die ausgekratzte Vanilleschote, die Kardamomkapseln, eine Prise Salz zugeben und zum Kochen bringen. Leicht köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren, bis der Reis weich gekocht ist. Die Heidelbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. Die Heidelbeeren mit den Pistazien mischen, mit dem Puderzucker bestäuben, den Likör darüber träufeln und alles vermengen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas Zitronenabrieb unter den Milchreis rühren. Den Vanilleschote sowie die Kardamomkapseln entfernen. Den Milchreis zusammen mit den Heidelbeeren auf einem Teller anrichten. Mit etwas Kardamompulver, Kokosraspeln und etwas geriebener Limettenschale bestreuen und servieren.

Jasmin Faisst am 28. August 2014