

Milchreis mit Mango-Kompott

Für 4 Personen

200 g Milchreis	500 ml Milch	1 Prise Salz
2 EL Zucker	1 Vanilleschote	Zeste von 1 Bio-Zitrone

Mangokompott:

2 reife Mango	1 Zweig Basilikum	2 EL Zucker
Saft von einer Zitrone		

Den Reis in der Milch mit allen Zutaten ca. 20 Minuten köcheln und anschließend 10 Minuten ziehen lassen.

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch rund um den Kern abschneiden.

Eine Mango grob in Würfel schneiden und mit Zucker und Zitronensaft in einem geschlossenen Stieltopf für ca. 10 min einkochen. Mit dem Pürierstab mixen. Die zweite Mango fein würfeln und unter das Mangokompott heben.

Milchreis mit dem Mangokompott anrichten und mit Basilikum garnieren.

Björn Freitag am 13. März 2021