



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



GRÜNE FEIGE BIRNE

Kokos-Milchreis

Zutaten:

*½ Liter Wasser, ½ Liter Kokosmilch
250 g Milchreis, 1 Pr salz
Zucker oder Agavendicksaft
1 Scheibe Biozitrone, Vanille, Zimt
angeröstete Mandelstifte
Paar EL Grüne-Feige-Birne*

Bereiten Sie einen Topf mit einem halben Liter Wasser sowie einem halben Liter Kokosmilch vor, bringen Sie den Inhalt sogleich zum Kochen und geben Sie 250 g Milchreis (Rundkornreis, Basmatireis darf es aber auch sein!) hinzu. Eine Prise Salz sollte nicht fehlen sowie Zucker (ersatzweise Agavendicksaft) und die Scheibe einer Biozitrone. Das Gemisch sollte dann 30 Min. ziehen oder ganz leicht köcheln. Zum Aufpeppen eignen sich bestens: Vanille, Zimt, angeröstete Mandelstifte. Ein paar EL Grüne-Feige-Birne dürfen natürlich nicht fehlen!