



Kokos-Milchreis mit Mangokompott

4 Portionen

110 g Basmati-Reis
400 ml Kokosmilch (ungesüßt)
200 g Zucker
1 Mango
1 Limette
2-3 EL Rohrohrzucker
25 g Butter
1 EL schwarze Sesamkörner

- Mango schälen und in kleine Würfel schneiden
- Limette auspressen
- Reis in 200 ml Wasser garen

Reis, 200 ml Kokosmilch und 100 g Zucker in einen Topf geben und bei kleiner Hitze ca. 45 Min. kochen. Gelegentlich rühren. Zum Schluss die restliche Kokosmilch zugeben. Rohrohrzucker in einer Pfanne schmelzen, vom Herd nehmen und die Mangowürfel darin karamellisieren. Mit Limettensaft ablöschen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Den restlichen Zucker in einer Pfanne schmelzen, wenn er flüssig ist und beginnt, braun zu werden, die Butter zugeben, verrühren, den Sesam zugeben und die Masse auf ein Stück Backpapier gießen. Ein zweites Backpapier darauflegen und die Masse mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Erkalten lassen und für die Dekoration in Stücke brechen.