

Schwarzer Vollreis mit Mango

Zutaten (Rezept für 4 Personen)

2½ dl Kokosnussmilch*
2½ dl Wasser
130 g schwarzer Vollreis
Khaw Dam*
80 g Mascobado Zucker*
150 g getrocknete Mango*
1 Prise Salz*

Frucht oder Limettenscheiben
zum Dekorieren (nach Belieben)

* im claro Laden erhältlich



Zubereitung

- 1 Den Reis in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedeckt während 2 bis 3 Stunden quellen lassen. Wasser abgießen.
- 2 Getrocknete Mango in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3 Kokosnussmilch, Wasser, Zucker und Reis aufkochen. Reis beifügen und bei schwacher Hitze 23 bis 25 Minuten leicht kochen lassen.
- 4 Nach etwa 10 Minuten die Mangostücke beifügen und weiter köcheln.
- 5 Restliche Flüssigkeit abgießen, umrühren, in eine Servierschüssel geben und nach Belieben mit frischer Frucht dekorieren.