

Kokosmilchreis mit Erdbeersauce

500 g Milchreis,

800 ml Kokosmilch

1,2 l Pflanzenmilch (siehe Tipp)

350 g Erdbeeren oder anderes Obst (Tiefkühlobst geht auch) oder Apfelmus
(Zucker) je nach Geschmack, kann auch weggelassen werden

- Für den Milchreis den Milchreis mit Kokosmilch und Pflanzenmilch in einem Topf aufkochen und ca. 30 Min. bei kleiner Hitze garen. Dabei zwischendurch umrühren.
- Inzwischen für die Sauce die Erdbeeren waschen, putzen und 100 g davon halbieren oder vierteln. Die restlichen Erdbeeren (zusammen mit dem Zucker) mit dem Pürierstab pürieren.
- Den Milchreis etwas abkühlen lassen und in Gläser füllen. Die Erdbeeren darauf verteilen und mit der Erdbeersauce übergießen.
- **Je nach Geschmack den Milchreis nach dem Kochen süßen.**
- **Tipp**
Pflanzenmilch aus Soja, Reis, Kokos, Hafer, Dinkel oder Mandeln. Zum Backen wegen der Triebkraft am besten Sojamilch verwenden.