

## **Asia Milchreis**

Für ca. 10 Personen

### **Zutaten:**

500 g Milchreis (Rundkornreis)

1 Liter Kokosmilch

3 Liter Milch (wenn es vegan sein soll Sojamilch Natur)

4 Stangen Zitronengras

3- 4 Löffel Rohrzucker

3 Bio Zitronen

Prise Salz

2 Dosen Mangopüree (circa 850 ml)

1. Die Kokosmilch sowie die Sojamilch (bzw. Kuhmilch) in einem Topf zum Kochen bringen und den Milchreis hinzufügen.
2. Die Zitronengrassstengel halbieren und mit in die Milch geben. Alles bei geringer Hitze und regelmäßigem Rühren bissfest kochen.
3. Die Bio-Zitronen waschen und die Schale (Zeste) sowie den Rohrzucker zu dem Milchreis geben. Den Topf mit dem Milchreis ins kalte Wasser stellen und runterkühlen lassen.
4. Das Mangopüree aus der Dose eignet sich hervorragend für Toppings bei Joghurt, Milchreis oder zum Produzieren von Getränken. (Da die Mango stark fasert ist dieses Produkt sehr zu empfehlen).