

**Lecker**



**ZUBEREITUNG**

Milchreis mit Kokosmilch und Wasser in einem Topf aufkochen, Zucker hinzufügen und dann bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten cremig kochen. Zwischendurch umrühren und darauf achten, dass der Reis beim Kochen nicht am Topfboden ansetzt.

Limetten abreiben, halbieren und auspressen. In einer kleinen, beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett die Kokosraspeln auf mittlerer Stufe goldbraun rösten.

Sobald der Milchreis weich und cremig gekocht ist, Limettenabrieb untermischen und mit Limettensaft abschmecken. Milchreis auf zwei Teller aufteilen und Kompott darüber geben. Nun noch mit gerösteten Kokosraspeln, Chiliflocken und einer Prise Salzflocken bestreuen.

**ZUTATEN**

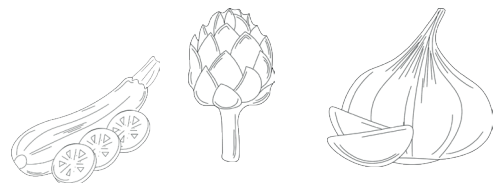
**für 2-4 Portionen**

**Für den Kokosmilchreis:**

- 140 g Milchreis oder Risottoreis
- 400 ml Kokosmilch
- 200 ml Wasser
- 3 EL Zucker oder Honig

**Außerdem:**

- 200 g Apfelkompott
- 2 Bio-Limetten, davon Saft und Abrieb
- 1 TL Chiliflocken
- 2 gute Prisen Salzflocken
- 4 EL Kokosraspeln



**UTENSILIEN**

Mittelgroßer Topf, kleiner Topf, Rührlöffel, Schneidbrett, Messer, Feinreibe, Zitruspresse