

## **Kokos-Zitronengras-Milchreis mit Mango-Ananassalat**

---

### **Zutaten für vier - sechs Personen**

2 Zitronengrasstangen	1 Mango
500 ml ungesüßte Kokosmilch	½ Ananas
100 g Zucker	2 Passionsfrüchte
100 g Milchreis	1 Limette
50 g gesalzene, geröstete Erdnüsse	1 TL Palmzucker (oder brauner Zucker)
75 g Mehl	75 ml Sahne
2 TL Currypulver	Puderzucker zum Bestäuben
50 g weiche Butter	

### **So bereiten wir den Kokos-Milchreis mit Mangosalat und die Erdnuss-Curry-Streusel zu**

1. Zitronengras flach stampfen und mit Kokosmilch und 75 g Zucker in einen Topf geben. Mischung aufkochen, dann den Reis untermischen und bei mittlerer Hitze unter häufigem Umrühren offen etwa 20 Minuten garen. Topf vom Herd nehmen Zitronengras entfernen. Reis vollständig abkühlen lassen.
2. Inzwischen Ofen auf 200 Grad vorheizen. Erdnüsse mit Mehl und Curry in einem Mixer fein zermahlen. Mischung mit Butter und 25 g Zucker zu Streusel verkneten, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streuen und im heißen Ofen in etwa 6 Minuten goldbraun backen.
3. Mango schälen, Fruchtfleisch am Stein entlang herunter schneiden, Ananas schälen und 1/3 des Fruchtfleisches der Früchte in einem Mixer fein pürieren Passionsfruchtmark, Zucker und gehackte Minze untermischen, mit Limettensaft abschmecken. Mango und Ananas in feine Würfel schneiden und unter das Fruchtpüree mischen.
4. Sahne Steif schlagen und unter den erkalteten Kokosmilchreis heben.
5. Den Kokosmilchreis auf einem Teller anrichten und den Früchtesalat daneben anrichten. Milchreis mit den Curry-Erdnüssen-Streuseln leicht bestreuen und mit Minzeblättchen dekorieren.