

ORIENTALSCHER MILCHREIS

mit frischen Feigen und Pad

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
400 ml Kokosmilch
200 ml Milch
1 Prise Salz
200 g Reis
Pinienkerne
orientalische Gewürzmischung
1 EL Kokosflocken
2 EL Ahornsirup
3 Feigen



ZUBEREITUNG:

1. Kokosmilch, Milch, Reis und Salz unter ständigem Rühren kochen bis der Reis cremig und gar ist
2. Pads mit der orientalischen Gewürzmischung würzen, beidseitig in Öl anbraten und warm stellen
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht braun anrösten
4. Die Pads in Streifen schneiden und gemeinsam mit den halbierten Feigen auf den Milchreis auflegen
5. Mit den Kokosflocken, den Pinienkernen und dem Ahornsirup verfeinern