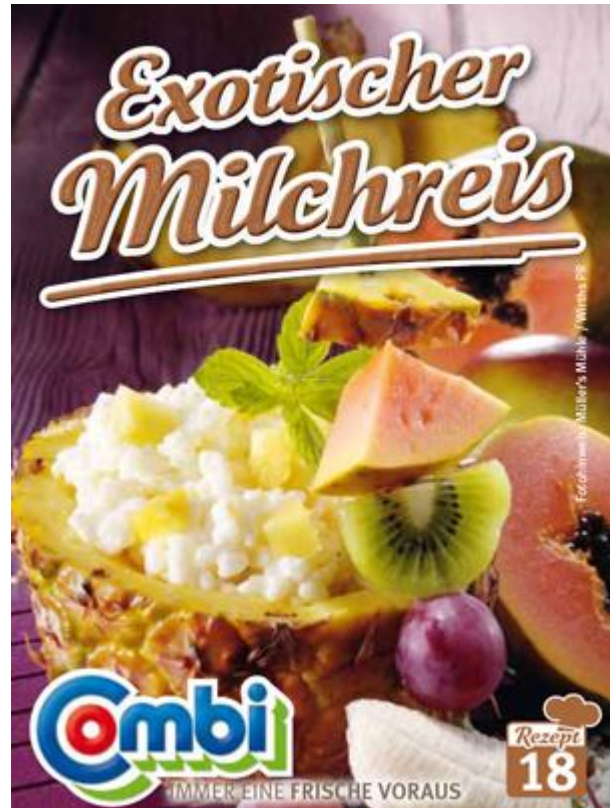


## Exotischer-Milchreis

**Zutaten**  
für 4 Portionen

1 Portionsbeutel Milchreis (125 g)  
500 ml Milch  
2 Ananas  
2 EL Kokosraspel  
2 EL Zucker  
300 g Früchte (z. B. Ananas, Banane,  
Kiwi, Papaya, rote Trauben)



## Zubereitung

Die Milch erhitzen, den Minuten-Milchreis in die kochende Milch einrühren und bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen, dabei häufiger umrühren. Die Ananas quer halbieren, einen Teil des Fruchtfleisches herauslösen und in kleine Stücke schneiden.

Nach Beendigung der Kochzeit Ananasstücke und Kokosraspel unter den Milchreis heben. Den Milchreis mit geschlossenem Deckel auf der noch warmen Herdplatte weitere 10 Minuten ausquellen lassen und danach mit Zucker süßen. Die Ananashälften mit dem Ananas-Kokos- Milchreis füllen.

Für die Fruchtspieße das Obst in große Stücke schneiden, abwechselnd auf vier große Spieße stecken und mit dem Milchreis servieren.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.