



# Süßer Klebreis mit Mango-Rose & Kokosmilch



## Zutaten

### Menge

1/2 TL	Salz
4 EL	Rohrzucker
250 g	Klebreis
2	sehr reife Mangos
1 TL	schwarzer Sesam
1 TL	heller Sesam
1 Dose	Kokosmilch
375 ml	Wasser

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 2 Std. Einweichzeit

pro Portion: 2341 kJ, 559 kcal, 88,5 g Kohlenhydrate, 7,93 g Eiweiß, 20,6 g Fett, 0 mg Cholesterin, 4,20 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

vegan

## Zubereitung

Hast du schonmal Sticky Rice probiert? Uns erinnert Sticky Rice immer direkt an die Street Food Märkte in Thailand, weswegen wir den Klebreis mit frischer Mango und Kokossoße natürlich auch einmal selbermachen mussten. Unser Sticky Rice ist sogar vegan und wirklich super einfach gemacht. Eigentlich musst du nur den Klebreis kochen und dazu eine süße Kokossoße mit Kokosmilch zubereiten. Besonders schön und lecker wird unser Sticky Rice aber erst durch die rosenförmig geschnittene Mango und den hellen und schwarzen Sesam. Unser Sticky Rice schmeckt sowohl als Frühstück, Snack oder Dessert. Wenn du dich also mal wieder zurück nach Thailand versetzen willst, solltest du unseren Sticky Rice mit Mango unbedingt ausprobieren! So einfach geht's:

### Step 1:

Den Klebreis im Sieb oder im Topf mit Wasser gründlich waschen, dabei das Wasser so lange laufen lassen, bis es klar ist. Nun den Reis für ca. 2 Stunden in Wasser einweichen. Danach gibst du den Reis zusammen mit dem Kochwasser in einen Topf. Dann stellst du den Herd auf höchste Stufe und lässt den Klebreis einmal aufkochen. Anschließend die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und den Reis mit Deckel für ca. 25 Minuten lang gar ziehen lassen.

### Step 2:

Jetzt machst du die Kokossoße. Dazu die Kokosmilch mit Rohrzucker und Salz in einem Topf aufkochen und für ca. 5 Minuten einkochen lassen. Danach schüttest du die Soße über den vorgegarten, noch heißen Reis und deckst das Ganze nochmals für etwa 10 Minuten ab. In der Zeit kannst du die Mango schälen und in feine Scheiben schneiden.

### Step 3:

Nun teilst du den Reis in Portionen auf Tellern und drapiert jeweils eine halbe Mango als Rose darauf. Mit Sesam bestreut servieren.