



Kokosmilchreis mit Mango



Zutaten

- **Zutaten für den Kokosmilchreis mit Mango**
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- 200 ml Wasser
- 100 g Milchreis
- 1 Mango

So bereitest du den Kokosmilchreis zu

1. Mische die Kokosmilch das Wasser in einem Topf.
2. Gib den Milchreis dazu und bringe ihn zum Kochen.
3. Stelle die Hitze soweit herunter, dass der Milchreis nur schwach köchelt. Das sollte er nun für etwa 40 Minuten tun - dabei solltest du immer wieder umrühren, damit er dir nicht anbrennt.
4. Schneide in der Zwischenzeit deine eure Mango klein und würfelt sie fein. Je nach Alter und Vorlieben deines Kindes kannst du sie auch pürieren, bevor du sie unter den Milchreis rührts.

Wenn du keine Mango bekommst, kannst du auch auf fertiges Obstmark, wie ein mildes Apfel-Mango-Mark von dmBio oder Alnatura zurückgreifen.

Unsere Empfehlung für Dich:



breirezept.de
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The image shows a promotional banner for a book titled 'Backen für kleine Hände'. On the left, there are three circular images of different baked goods: a stack of pancakes, a bowl of bread rolls, and a bowl of muffins. On the right is the book cover, which features a collage of various breads and pastries. The text on the banner includes the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE', the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER', and a button that says '» ZUM SHOP'. The book cover also has the title and subtitle, and the author's name 'Jenny Böhme' at the bottom.

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>