

Basilikum-Kokos-Eierlikör-Reis auf Erdbeerspiegel mit Erdbeer-Kiwi-Zitronengras-Spießen

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

150 g Milchreis
300-400 ml Milch
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 EL Zucker
1 Prise Salz
Zitronenschale
2-3 EL Kokosraspeln
3-4 EL gehacktes Basilikum
8 Zitronengras-Spieße
Erdbeeren für die Erdbeersauce
3 Kiwi
36-40 Stück Erdbeeren nicht zu groß
Deko: Basilikum-Blätter



Zubereitung

Nach Packungsangabe den Milchreis kochen. Zur Milch Zucker, Salz, und Zitronenschale geben. 10 Minuten vor Garende VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und den Reis nur noch im geschlossenen Topf ziehen lassen. Kokosraspeln in einer trockenen Pfanne kurz rösten, Basilikum sehr klein schneiden. Zitronenschale aus dem Milchreis entfernen. Geröstete Kokosraspeln und Basilikum untermischen.

Erdbeersauce:

Kelchblätter von den Erdbeeren entfernen und mit dem Pürierstab in einem höheren Gefäß pürieren.

Spieße:

Kiwis schälen und in Scheiben schneiden, Erdbeeren vorbereiten. Zitronengras kurz in Wasser legen und evtl. die erste Schicht entfernen. Ein Spieß mit Erdbeeren, den anderen Spieß abwechselnd mit Kiwischeiben und Erdbeeren bestecken.

Anrichten:

Basilikum-Kokos-Eierlikör-Reis in Anrichteförmchen geben und etwas fest drücken. Die Form entfernen. Erdbeersauce um den Reis verteilen und die Spieße dazu anrichten. Dekorieren mit Basilikum-Blättern.

Anmerkung:

Anstelle von Zitronengras-Spießen kann man auch Holz- oder Metallspieße nehmen.

Leser-Tipp

Das Dessert geht sehr schnell - es ist dazu etwas Besonderes.

Link zum Rezept: [Basilikum-Kokos-Eierlikör-Reis auf Erdbeerspiegel mit Erdbeer-Kiwi-Zitronengras-Spießen](#)