

RECIPE

# Mango Sticky Rice mit nutella®

Leicht

50 min



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 ml Kokosmilch

100 g Klebreis

3 EL Zucker

 $\frac{1}{4}$  TL Salz

2 Stk Mango

40 g nutella®



Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!

## ZUBEREITUNG



1

**Zubereitungszeit: 50 Min.**  
**Ruhezeit: 40 Min.**

Den Klebreis in eine große Schüssel geben und waschen. Dabei eine große Menge kaltes Wasser in die Schüssel geben und mit den Händen den Reis vorsichtig rühren. Das Wasser färbt sich weiß, da die Stärke herausgewaschen wird. Den Arbeitsschritt ein zweites Mal wiederholen. Dann nochmals Wasser auf den Reis geben und für 30 Minuten ruhen lassen.



2

Anschließend den Reis in ein feines Sieb geben und nochmals mit Wasser abspülen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und dann auf mittlere Hitze einstellen, sodass das Wasser leicht siedet. Das Sieb über den Topf hängen und sicherstellen, dass es nicht das Wasser berührt. Mit einem Deckel abdecken und den Reis für 30 Minuten dämpfen.

**3**

In der Zwischenzeit die Kokosmilch mit Zucker und Salz in einem kleinen Topf erhitzen und unter Rühren 3-4 Minuten köcheln lassen. Anschließend 100 ml der Kokossauce zum Garnieren abnehmen.

**4**

Den Reis zur restlichen Kokossauce geben und vermischen, den Deckel aufsetzen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Mango schälen und in Streifen schneiden. Den Sticky Rice mit Kokossauce, Mango und nutella<sup>®</sup> servieren.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept