Kokos-Reisnudeln mit Rhabarber

ein fruchtiges Frühlings-Dessert

Zubereitung

1. Milch und Kokosmilch zusammen mit 1 EL Zucker aufkochen. Reisnudeln hinzufügen und 10-12 Minuten kochen, dabei regelmäßig umrühren. Die Reisnudeln ziehen beim Abkühlen noch etwas nach.

2. Inzwischen Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Mit 3-5 EL Wasser und 1 EL Zucker aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.

3. Mit Limettensaft und Zucker abschmecken. Kokos-Reisnudeln und Rhabarber-Kompott etwas abkühlen lassen.

4. Kokos-Chips in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten. Reisnudeln und Rhabarber-Kompott abwechselnd in hohe Gläser schichten. Mit Kokos-Chips bestreuen und mit Melisse verzieren.

5. Tipp: Erdbeeren passen wunderbar zu Rhabarber und können einfach noch kleingeschnitten unter das gekochte Kompott gerührt werden.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

175 g	Piccolini, Reis hell
2-3 EL	Vollrohrzucker
	Kokoschips

Weitere Zutaten

¼ l Milch
1 Dose Kokosmilch
500 g Rhabarber
1-2 EL Limettensaft
Melisse oder Minze zur Deko