Kokosnuss-Pudding mit Thymian

Sie sind der Meinung, diese Zutaten passen nicht in einen süßen Pudding? Bereiten Sie ihn zu und überzeugen Sie sich des Gegenteils.

Ungewöhnlich, aber lecker
Der Pudding mag zwar ungewohnt schmecken. Aber er schmeckt. Und zwar recht gut.

Er hat einen leichten Geschmack nach Kokosnuss, der von der verwendeten Kokosnussmilch herrührt. Und der frische Thymian bringt dann noch ein weiteres, ganz ungewohntes Aroma mit sich.

Im Hintergrund schmeckt man dann noch eine Vanillenote, denn ich gebe selbst hergestellten, echten Vanillezucker in den Pudding.

Da es einige Abweichungen zum Grundrezept eines Puddings gibt, liste ich Zutaten und Zubereitung einmal komplett auf.

Für 3 Personen:

- 500 ml Kokosnussmilch
- 1/2 Portion frischer Thymian (etwa 10 g)
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL echter Vanillezucker
- 2 Eigelbe

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Kochzeit 3 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Blättchen der Thymianzweige abzupfen und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen und in zwei Schalen trennen.

Zu den Eigelben Speisestärke und Zucker geben. Etwas Kokosnussmilch dazugeben. Alles mit dem Schneebesen verquirlen.

Restliche Milch in einem Topf auf dem Herd erhitzen. Wenn sie kocht, von der Herdplatte nehmen, restliches Eigelb-Stärke-Zucker-Gemisch dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Nochmals auf die Herdplatte geben, unter Rühren zum Kochen bringen und wieder herunternehmen. Thymian unter die Puddingmasse mischen.

Pudding auf drei Puddingformen füllen. In den Kühlschrank geben.

Puddinge herausnehmen, jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!

Girasoli mit Kokosnussmilch

Ein einfaches Pasta-Gericht. Für das ich ein Convenience-Gericht wähle.

Und zwar fertige, frische Pasta. Girasoli mit gegrilltem Gemüse gefüllt.

Die Sauce bilde ich einfach aus Kokosnussmilch aus der Dose. Und würze sie noch mit etwas Fisch-Sauce.

East meets west, könnte man sagen. Italien trifft Thailand.

Aber das Gericht ist sehr lecker und die Sauce schmeckt köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:682]

Schweinefleisch, Stangenbohnen, Paprika und Langkorn-Reis

Ein asiatisches Gericht. Das ich selbst kreiert habe.

Ich verwende als Haupt-Zutat Schweinefleisch.

Dazu Stangenbohnen und Paprika. Zusätzlich kommen noch Lauchzwiebeln hinzu.

Die Sauce bereite ich aus Kokosnussmilch und etwas Fisch-Sauce zu.

Sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Langkorn-Reis mit Wild-Reis, von dem ich noch etwas vorrätig hatte.

Der Einfachheit halber verteile ich den Reis nicht auf zwei Teller und gebe das Gericht mit viel Sauce darüber, sondern ich gebe den Reis zum Gericht in den Wok und vermische alles gut.

[amd-zlrecipe-recipe:573]