



Milchreis mit weißer Schokolade

garniert mit Granatapfel, Orange & Pistazien



ca. 30min



2 Personen

Milchreis? Immer! Schokolade? Aber gerne doch! Milchreis mit Schokolade? JA, BITTE! Unser kreatives Küchengenie Elisabeth war mal wieder am Werk - unkonventionelle Kreationen wie diese Kombination aus zartschmelzender weißer Schoki mit sahnig-cremigem Sushireis sind einfach ihre absolute Spezialität! Dazu gibt es knusprige Pistazien und ein säuerlich-feines Topping aus Granatapfel und Orange. Ein Traum!

- 2 unbehandelte Orangen
- 200g Sushireis
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Granatapfel
- 10g Pistazienkerne ¹⁵
- 100g weiße Schokodrops ^{6,7}

- 1TL Butter ⁷
- ca. 1½EL Zucker
- Salz

- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1141kcal, Fett 49.1g,
Kohlenhydrate 160.7g, Eiweiß 15.4g



1. Orangen vorbereiten

Ca. **1/2TL Orangeschale** fein abreiben, dann die **Orangen** so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Das **Fruchtfleisch** in dünne Scheiben schneiden, mit 1/2-1TL Zucker bestreuen und die **Orangen** bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



2. Reis anrösten

In einem mittelgroßen Topf 1TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Reis** mit 1 kleinen Prise Salz unterrühren und ca. 1Min. anrösten, aber nicht bräunen lassen.



3. Reis kochen

Den **Reis** mit 350ml heißem Leitungswasser und der **Sahne** ablöschen, dann den **Vanillezucker**, 1EL Zucker und 1 weitere Prise Salz unterrühren und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Den **Reis** bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 15Min. sanft köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren, damit der **Reis** nicht anbrennt.



4. Granatapfel auslösen

Den **Granatapfel** halbieren und über einer mit Wasser gefüllten Schüssel aufbrechen. Die **Granatapfelkerne** unter Wasser aus den Fruchtwänden und Häutchen lösen. Das Pulen im Wasser verhindert, dass sich **Granatapfelsaft** in der Küche verteilt. Die schwimmenden Häutchen mit einem Löffel abschöpfen, dann die gepulsten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen.



5. Pistazien hacken

Die **Pistazien** fein hacken.



6. Reis verfeinern

Die **Schokodrops** und die **Orangenschale** unter den **Reis** rühren und die **Schokolade** vollständig schmelzen lassen. Den **Milchreis** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit den **Orangenscheiben**, den **Granatapfelkernen** und den **Pistazien** garnieren und servieren.