



Milchreis mit weißer Schokolade

garniert mit Granatapfel, Orange & Pistazien



ca. 30min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 3 unbehandelte Orangen
- 400g Sushireis
- 2 Packungen Schlagsahne ⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Granatapfel
- 20g Pistazienkerne ¹⁵
- 200g weiße Schokodrops ^{6,7}

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Butter ⁷
- ca. 2½EL Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1096kcal, Fett 49.0g,
Kohlenhydrate 150.0g, Eiweiß 14.7g



1. Orangen vorbereiten

Ca. **1TL Orangenschale** 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.



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.



2. Reis anrösten

In einem großen Topf 2TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Reis** mit 1 Prise Salziterrühren und ca. 1Min. anrösten, aber nicht bräunen lassen.



5. Pistazien hacken

Die **Pistazien** fein hacken.



3. Reis kochen

Den **Reis** mit 700ml heißem Leitungswasser und der **Sahne** ablöschen, dann den **Vanillezucker**, 2EL Zucker und 2 weitere Prisen Salziterrühren 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.



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.