



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!

Was du von uns bekommst

- 2 unbehandelte Orangen
- 150g Sushireis
- 200ml Schlagsahne ¹
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Granatapfel
- 20g Pistazienkerne ³
- 100g weiße Schokodrops ^{1,2}

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Milch (1), Sojabohnen (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1077kcal, Fett 51.8g, Kohlenhydrate 139.1g, Eiweiß 15.0g



1. Orangen vorbereiten

Ca. ½TL **Orangenschale** fein abreiben, dann die **Orangen** so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Das **Fruchtfleisch** in dünne Scheiben schneiden, mit ½-1TL 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 mittelgroßen Topf 1TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Reis** mit 1 kleinen Prise Salz unterrühren und ca. 1Min. anrösten, aber nicht bräunen lassen.



5. Pistazien hacken

Die **Pistazien** fein hacken.



3. Reis kochen

Den **Reis** mit 250ml heißem Wasser 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. 18Min. 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.