



Safran-Reis-Trifle mit Pistazienkrokant

mit Kaki-Orangen-Kompott und Granatapfel



30-40min



3-4 Personen

Eine Süßspeise der Extraklasse erwartet dich und deine Lieben heute! Der mit Milch und Safran gekochte Carnarolireis ist dank Crème fraîche schön cremig und wird mit einem fein-herben Orangen-Kaki-Kompott sowie Granatapfelkernen serviert. Ein besonderer Crunch kommt von den karamellisierten Pistazienkernen. Hach, da kommt Festtagsstimmung auf!

- 400g Risottoreis
- 1 Packung Milch ⁷
- 2 Päckchen Safranfäden
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Kakis
- 1 Päckchen Granatapfelmelasse
- 2 Päckchen Pistazienkerne ¹⁵
- 1 Granatapfel
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

- 2EL Butter ⁷
- 6-7EL Zucker

- großer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Backpapier

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

Energie 882kcal, Fett 34.5g,
Kohlenhydrate 126.7g, Eiweiß 11.3g



4. Krokant zubereiten

2. Kompott kochen

5. Granatapfelkerne auslösen

3. Reis fertig kochen

6. Reis verfeinern

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning