



Raffinierter Milchreis mit Sesamstreuseln

garniert mit Pistazien und Orange



ca. 40min



4 Portionen

Schon lange keinen Milchreis mit Zimt gehabt? Dann ist heute die Gelegenheit, diese Köstlichkeit einmal genau zu inspizieren! Besonders, wenn sie so wundervoll mit frischer Orange und knackig-feinen Pistazien kombiniert wird. Getoppt - im wahrsten Sinne des Wortes - wird alles von selbst gemachten Tahini-Sesam-Streuseln. Inspektion erfolgreich!

Was du von uns bekommst

- 50g Tahini ³
- 4 Pck. Sesam ³
- 400g Zucker
- 400g Risottoreis
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. gemahlener Zimt
- 2 unbehandelte Orangen
- 40g Pistazienkerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1L Milch ²
- 90g Weizenmehl ¹
- 2EL Butter ²
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- großer Topf
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1111kcal, Fett 32.9g, Kohlenhydrate 178.2g, Eiweiß 25.4g



1. Streusel zubereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 2EL Butter mit dem **Tahini** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Die **Tahinimischung** vom Herd nehmen, den **Sesam**, **120g Zucker**, 90g Mehl und 1 kräftige Prise Salz zugeben und alles verrühren, bis eine feuchte, krümelige Masse entsteht.



2. Streusel backen

Die **Streusel** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 10-13Min. backen, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind. **Vorsicht**, sie können leicht verbrennen! Abkühlen lassen und größere **Streusel** mit den Händen zerkleinern.



3. Milchreis ansetzen

Den **Reis** in einem großen Topf mit 1L Milch, 400ml Wasser, **100g Zucker**, dem **Vanillezucker**, dem **Zimt** und 1 kräftigen Prise Salz verrühren.



4. Milchreis zubereiten

Die Flüssigkeit zum Kochen bringen, dabei stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Ggf. die Hitze reduzieren und den **Reis** bei mittlerer bis niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren in 15-20Min. cremig einköcheln lassen.



5. Orangen vorbereiten

Die **Orangen** mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** grob würfeln.



6. Pistazien hacken

Die **Pistazien** grob hacken. Den **Milchreis** auf Schalen verteilen und mit den **Pistazien**, den **Orangen** und dem **Sesamstreusel** garniert servieren.