



Feiner Zitronen-Milchreis

mit Pflaumenkompott und Pinienkernen



20-30min



3-4 Personen

In diesen Milchreis könnte man sich glatt reinlegen, er ist soooo lecker! Als Basis verwendest du feinen Carnaroli-Risottoreis, dazu gibt es ein frisches Pflaumenkompott mit Zitrone und einer aromatischen Gewürz-Blüten-Mischung. Geröstete Pinienkerne sind das crunchige i-Tüpfelchen on top.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Milch ⁷
- 400g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Pinienkerne
- 8 rote Pflaumen
- 1 Päckchen „Flower Power“-Gewürzmischung
- 2 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Topf
- kleiner Topf
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 719kcal, Fett 16.7g, Kohlenhydrate 125.8g, Eiweiß 17.7g



1. Milch aufkochen

Die **Milch** mit 600ml Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. **Vorsicht**, die **Milch** darf nicht überkochen oder anbrennen. Sobald sich kleine Bläschen bilden, die **Milch** nicht aus den Augen lassen.



2. Milchreis zubereiten

Sobald die **Milch** aufgeköcht hat, die Hitze auf die niedrigste Stufe reduzieren und den **Reis**, 1 Prise Salz sowie 2EL Zucker unter stetigem Rühren ca. 25Min. cremig einkochen lassen.



3. Zitrone vorbereiten

Inzwischen die **Zitronenschale** abreiben, dabei darauf achten, dass nichts vom weißen, bitteren Teil der **Schale** abgerieben wird. Die **Zitrone** halbieren und auspressen.



4. Pinienkerne anrösten

Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Die **Pflaumen** halbieren, entsteinen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden.



5. Kompott zubereiten

Die **Pflaumenwürfel** mit 2-3EL Zucker, **3EL Zitronensaft** und 4-5EL Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 2-4Min. sanft köcheln lassen. Das **Kompott** mit **2-3TL Gewürzmischung nach Geschmack** verfeinern.



6. Milchreis fertigstellen

Den **Milchreis** mit dem **Vanillezucker** und der **Zitronenschale nach Geschmack** verfeinern. Ein wenig abkühlen lassen, dann den **Milchreis** mit dem **Kompott** anrichten und mit **Pinienkernen** bestreut servieren.