



## 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 besten Carnaroli-Risottoreis, der mit Vanillezucker und Zitronenabrieb verfeinert wird. Dazu gibt es ein frisches Pflaumenkompott, geröstete Pinienkerne sind das crunchige i-Tüpfelchen on top.



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Milch <sup>7</sup>
- 400g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Pinienkerne
- 8 rote Pflaumen
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 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 751kcal, Fett 16.9g, Kohlenhydrate 133.9g, Eiweiß 18.1g



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 **Pflaumen** mit 2-3EL Zucker, **1-2TL Zimt**, **3EL Zitronensaft** und 4-5EL Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 2-4Min. sanft köcheln lassen.



6. Milchreis fertigstellen

Den **Milchreis** mit dem **Vanillezucker** verfeinern und nach Geschmack **1-2TL Zitronenschale** untermischen. Ein wenig abkühlen lassen, dann den **Milchreis** mit dem **Kompott** anrichten und mit den **Pinienkernen** garniert servieren.