



## Feiner Zitronen-Milchreis

mit Pflaumenkompott und Pinienkernen



20-30min



2 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 crunchy i-Tüpfelchen on top.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Milch 7
- 200g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Pinienkerne
- 4 rote Pflaumen
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker

## Küchenutensilien

- mittelgroßer 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 769kcal, Fett 16.9g, Kohlenhydrate 138.7g, Eiweiß 18.2g



1. Milch aufkochen



2. Milchreis zubereiten



3. Zitrone vorbereiten



4. Pinienkerne anrösten



5. Kompott zubereiten



6. Milchreis fertigstellen

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.

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

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.