



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 crunchige 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

500ml Milch mit 300ml Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. **Vorsicht**, die **Milch** darf nicht überkochen oder anbrennen. Sobald sich kleine Bläschen bilden, die **Milch** nicht aus den Augen lassen. Die **restliche Milch** wird nicht benötigt.



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.



2. Milchreis zubereiten

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



5. Kompott zubereiten

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.



3. Zitrone vorbereiten

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



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.