

# MARLEY SPOON



## Milchreis mit weißer Schokolade

garniert mit Granatapfel, Orange & Pistazien



ca. 30min



3-4 Personen

Milchreis? Immer! Schokolade? Aber gerne doch! Milchreis mit Schokolade? JA, BITTE! Unser kreatives Küchengenie Elisabeth war mal wieder am Werk - unkonventionelle Kreationen wie diese Kombination aus zartschmelzender weißer Schoki mit sahnig-cremigem Sushireis sind einfach ihre absolute Spezialität! Dazu gibt es knusprige Pistazien und ein säuerlich-feines Topping aus Granatapfel und Orange. Ein Traum!

## Was du von uns bekommst

- 3 unbehandelte Orangen
- 400g Sushireis
- 2 Packungen Schlagsahne<sup>7</sup>
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Granatapfel
- 20g Pistazienkerne<sup>15</sup>
- 200g weiße Schokodrops<sup>6,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Butter<sup>7</sup>
- ca. 2,5EL Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1081kcal, Fett 49.0g,  
Kohlenhydrate 146.3g, Eiweiß 14.7g



**1. Orangen vorbereiten**

Ca. **1TL Orangenschale** fein abreiben, dann die **Orangen** so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Das **Fruchtfleisch** in dünne Scheiben schneiden, mit 1/2-1TL Zucker bestreuen und die **Orangen** bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



**2. Reis anrösten**

In einem großen Topf 2TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Reis** mit 1 Prise Salziterrühren und ca. 1Min. anrösten, aber nicht bräunen lassen.



**3. Reis kochen**

Den **Reis** mit 700ml heißem Leitungswasser und der **Sahne** ablöschen, dann den **Vanillezucker**, 2EL Zucker und 2 weitere Prisen Salziterrühren und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Den **Reis** bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 15Min. sanft köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren, damit der **Reis** nicht anbrennt.



**4. Granatapfel auslösen**

Den **Granatapfel** halbieren und über einer mit Wasser gefüllten Schüssel aufbrechen. Die **Granatapfelkerne** unter Wasser aus den Fruchtwänden und Häutchen lösen. Das Pulen im Wasser verhindert, dass sich **Granatapfelsaft** in der Küche verteilt. Die schwimmenden Häutchen mit einem Löffel abschöpfen, dann die gepulsten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen.



**5. Pistazien hacken**

Die **Pistazien** fein hacken.



**6. Reis verfeinern**

Die **Schokodrops** und die **Orangenschale** unter den **Reis** rühren und die **Schokolade** vollständig schmelzen lassen. Den **Milchreis** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit den **Orangenscheiben**, den **Granatapfelkernen** und den **Pistazien** garnieren und servieren.