

Zitronenmilchreis mit „Kaffeeklatsch“

Meal Prep



Bio-Feinschmecker Rezept von Hans Gerlach
Zitronenmilchreis mit „Kaffeeklatsch“

Zutaten für 1 Portion:



(Zeit: 30 Minuten)

1/4 Bio-Zitrone, 50 g Milchreis,
125 ml Milch, Sizilianisches Steinsalz,
1 EL Zucker, 50 g Sahne (nach Belieben),
250 g frische Früchte (z.B. Beeren der Saison),
Minimühle **Kaffeeklatsch**

Zitronenschale dünn abschälen. Milchreis mit einer Prise Salz in Wasser 10 Minuten kochen, abgießen. Wecker erneut auf 10 Minuten stellen, Reis mit Zitronenschale, Milch und 1 EL Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen, restliche Zeit bei geringer Hitze ziehen lassen. Fertigen Reis abkühlen lassen. Die Früchte waschen und in Stücke schneiden.

Sobald der Milchreis Zimmertemperatur erreicht hat, die Sahne schlagen und unter den Reis heben. Milchreis in ein Glas füllen, Früchte auf dem Reis verteilen, verschließen und kalt stellen.

Vor dem Genuss mit ein paar Umdrehungen aus der **Kaffeeklatsch Mühle** würzen und genießen. Mit Früchten hält der Milchreis 1 Tag, ohne Früchte mindestens 4 Tage im Kühlschrank, einfach morgens noch ein paar frische Früchte drüber schnippeln und mitnehmen – Minimühle **Kaffeeklatsch** nicht vergessen!

Tip: Für eine einzelne Portion Milchreis benötigt man einen sehr kleinen Topf – man kann die Mengen aber sehr gut vervielfachen.

