Rezept

Nuss-Porridge

Ein Rezept von Nuss-Porridge, am 28.04.2024

Zutaten

6 EL	zarte Haferflocken
2 EL	gemahlene Haselnüsse
2 EL	Haselnussblättchen
	Zimtpulver
1	Banane
100 ml	Milch
2 EL	Mandelstifte
1 TL	Zucker
	Salz
	brauner Zucker oder flüssiger Honig (nach Geschmack)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1-2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Haferflocken in einem Topf mit 250 ml Wasser aufkochen und offen ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.

2. Milch und gemahlene Nüsse hinzufügen, erneut aufkochen und den Porridge bei schwacher Hitze noch weitere 5 Min. kochen lassen.

3. Inzwischen die Mandelstifte und Nussblättchen in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren hellbraun anrösten. Anschließend den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.

4. Den Porridge mit je 1 Prise Zimt und Salz würzen und in einen tiefen Teller füllen. Die Banane schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Porridge anrichten. Die karamellisierten Nüsse darüberstreuen und den Porridge nach Geschmack mit Honig oder braunem Zucker süßen.