Rezept

Sahne-Milchreis mit Erdbeeren

Ein Rezept von Sahne-Milchreis mit Erdbeeren, am 27.04.2024

Zutaten

125 g	Milchreis
1 Stück	Bio-Zitronenschale
	Salz
4 EL	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2	Vanilleschote
1/2 l	Milch
400 g	frische Erdbeeren
125 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb geben, kalt abspülen und abtropfen lassen. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Mark, -schote und Zitronenschale mit der Milch unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen. Reis hineinschütten, 1 Prise Salz dazugeben und umrühren. Den Reis bei schwacher Hitze in 20-25 Min. weich kochen. Vanilleschote und Zitronenschale herausfischen.

---

2. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen, große in Stücke schneiden, kleine vierteln und mit 2 EL Zucker mischen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Reis vom Herd nehmen, mit übrigem Zucker süßen, evtl. leicht abkühlen lassen, dann Erdbeeren und Sahne unterrühren.