

Rezept

Apfelreis mit Quark

Ein Rezept von Apfelreis mit Quark, am 27.04.2024

Zutaten

200 g Milch- oder Risottoreis	1 l Milch
1 Stück Zimtstange (etwa 4 cm)	2 Nelken
2 grüne Kardamomkapseln	1 Prise Salz
600 g Äpfel	60 g Zucker
100 g Sahne	250 g Topfen oder Magerquark
Zucker und Zimt zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb geben und unter fließend kaltem Wasser gut abbrausen. Mit Milch, Zimt, Nelken, Kardamom und Salz in einen Topf schütten, erwärmen.
2. Wenn die Milch kocht, die Hitze ganz klein schalten, den Deckel halb auflegen und den Reis ungefähr 15 Minuten garen. Dabei immer mal wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
3. In der Zwischenzeit schon mal die Äpfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in dünne Schnitze schneiden. Mit dem Zucker unter den Reis rühren, alles noch mal etwa 15 Minuten weitergaren, bis Reis und Äpfel weich sind.
4. Dann kommt der Clou: Die Sahne steif schlagen. Zimt, Nelken und Kardamom aus dem Reis fischen. Den Topfen oder Quark unter den Reis rühren und leicht erwärmen. Die Schlagsahne unterheben und den Reis sofort auf vorgewärmte tiefe Teller schöpfen. Mit Zucker und Zimt nach Gusto bestreuen.