

Rezept

Karamellisierter Kardamom-Milchreis

Ein Rezept von Karamellisierter Kardamom-Milchreis, am 29.03.2023

Zutaten

120 g Milchreis	700 ml Milch
1 Prise Salz	2 EL Pistazienkerne
1 Bio-Zitrone	5 grüne Kardamomkapseln
4 EL brauner Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Reis mit Milch und Salz im offenen Topf nach Packungsangabe etwa 30 Min. garen, dabei öfter umrühren.

2. Inzwischen den Backofen auf 220° (200° Umluft) vorheizen. Die Pistazien hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Etwa 1 TL Schale fein abreiben. Aus den Kardamomkapseln die Samen herauslösen und mit 2 EL Zucker im Blitzhacker pulverisieren. Den fertigen Milchreis mit Kardamomzucker und Zitronenschale würzen.

3. Den Milchreis in ofenfeste Portionsschälchen füllen. Etwa 10 Min. abkühlen lassen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Grillfunktion des Ofens zuschalten, den Milchreis im Ofen 3-4 Min. grillen, bis der Zucker karamellisiert. Mit gehackten Pistazien bestreuen.