

Rezept

# Milchreis mit Erdbeer-Banane-Sauce

Ein Rezept von Milchreis mit Erdbeer-Banane-Sauce, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>120 g</b> Milchreis	<b>350 ml</b> weißer Traubensaft
<b>1/4 l</b> Milch	<b>200 g</b> Erdbeeren (TK-Beeren angetaut)
<b>1/2</b> reife Banane (ca. 120 g)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Baby und 1 Erwachsenen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 995 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis unter Rühren in einem Topf erhitzen, bis die Körner glasig werden. Den Traubensaft angießen und alles aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, die Milch unter ständigem Rühren ganz langsam dazugeben. Den Reis zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. kochen lassen, dabei öfters umrühren.
2. Inzwischen die Erdbeeren mit der Banane fein pürieren. Den Milchreis mit der Fruchtsauce servieren.