

Rezept

Milchreis mit Erdbeersauce

Ein Rezept von Milchreis mit Erdbeersauce, am 26.04.2024

Zutaten

½ Vanilleschote	600 ml Milch
150 g Milchreis	1 Stück Schale von 1 Bio-Zitrone
150 g Zucker	600 g Erdbeeren
1 EL Zitronensaft	2 Stängel Zitronenmelisse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark mit der Milch in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und den Milchreis einrieseln lassen, dabei immeriterrühren.
2. Die Zitronenschale dazugeben, alles noch einmal aufkochen und dann bei sehr kleiner Hitze 25 - 30 Min. köcheln lassen, bis der Reis gar und die Milch aufgesogen ist. Dabei den Reis in regelmäßigen Abständen durchrühren und gegen Ende der Garzeit 75 g Zucker unterrühren.
3. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und grob zerschneiden. In einer Schüssel mit dem restlichen Zucker und dem Zitronensaft mischen und ca. 20 Min. Saft ziehen lassen. Anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und unter die Erdbeersauce mischen.
4. Vanilleschote und Zitronenschale aus dem Milchreis entfernen. Den Reis etwas abkühlen lassen und mit der Erdbeersauce servieren.