

Rezept

Milchreis mit Fadennudeln

Ein Rezept von Milchreis mit Fadennudeln, am 20.04.2024

Zutaten

80 g Roasted Vermicelli (indischer Laden, ersatzweise Fadennudeln)	2 EL Cashewkerne
1 kleines indisches Lorbeerblatt (siehe Info)	5 EL Ghee
175 ml Kondensmilch (10 %)	300 ml Milch (3,5 % Fett)
2 1/2 EL Rohrohrzucker	2 EL Rosinen
frisch geriebene Muskatnuss	1/3 TL gemahlener Kardamom

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 28 g F, 10 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Die Nudeln auseinanderzupfen, sodass sie ca. 3-4 cm lang sind. Die Cashewkerne in Hälften teilen.

2. Das Ghee in einem Topf erhitzen und das Lorbeerblatt darin mit den Cashewkernen ca. 40 Sek. anrösten. Danach die Fadennudeln hinzufügen und 3 Min. braten, bis Nudeln und Cashewkerne goldbraun sind. Vorgeröstete Vermicelli nur 1 Min. im Öl braten.

3. Die Milch samt Kondensmilch und Rosinen dazugeben und kurz aufkochen. Dann 5-6 Min. bei offenem Deckel weiterköcheln lassen. Herd ausschalten. Zucker und Kardamom unterrühren und mit 1 Prise Muskat abschmecken. Zugedeckt 5 Min. ziehen lassen.

4. Das Dessert auf 4 Schälchen verteilen. Es schmeckt warm und kalt. Nach dem Erkalten dickt die Masse ein. Dann erneut etwas Milch dazugeben.