

Rezept

Milchreis mit Nüssen

Ein Rezept von Milchreis mit Nüssen, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Milchreis	½ l Milch
10 Pistazien	10 Mandeln
10 Cashewkerne	3 grüne Kardamomkörner
4 EL Zucker	½ TL gemahlener schwarzer Kardamom zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb geben und kurz waschen. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Den Reis hinzufügen und bei schwacher Hitze in etwa 30 Min. ausquellen lassen. Gelegentlich umrühren.

2. Die Pistazien, die Mandeln und die Cashewkerne fein hacken und zusammen mit dem grünen Kardamom dem Milchreis hinzufügen und unterrühren.

3. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und den Milchreis mit Zucker und dem gemahlene schwarzen Kardamom verfeinern.