

Rezept

Milchreis mit Vanille und Pfirsichen

Ein Rezept von Milchreis mit Vanille und Pfirsichen, am 06.05.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	350 g Milch- oder Risottoreis
1 1/2 l Milch	60 g Zucker
Salz	4 Pfirsiche
1/2 Bio-Zitrone	2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Den Milchreis in einem Sieb kalt abspülen.
2. Die Milch mit Vanilleschote und -mark, dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Reis in einem Topf erhitzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Min. garen.
3. Inzwischen die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Die Pfirsiche halbieren, vom Stein befreien und in kleine Würfel schneiden. Unter den Reis mischen und etwa 5 Min. weitergaren, bis der Reis gar ist. Dabei ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Bei Bedarf noch etwas Milch oder Wasser unterrühren.
4. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit der Zitronenschale unter den Reis ziehen. Warm servieren.