

Rezept

Porridge mit Pflaumenkompott

Ein Rezept von Porridge mit Pflaumenkompott, am 13.05.2025

Zutaten

Pflaumenkompott

250 g Pflaumen	½ Zitrone
2 Nelken	1 Sternanis
50 g Zucker	

Porridge

150 g kernige Haferflocken	400 ml Milch (3,5 % Fett)
Salz	

Topping

20 g Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Für das Kompott die Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und achteln. Die Zitrone auspressen. Zitronensaft, Nelken, Sternanis, Zucker und 250 ml Wasser in einem Topf aufkochen und offen bei großer Hitze ca. 12 Min. einkochen lassen. Dann die Pflaumen zugeben und ca. 5 Min. mitkochen.
2. Inzwischen für den Porridge Haferflocken, Milch, 400 ml Wasser und 2 Prisen Salz in einen Topf geben. Aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.
3. Für das Topping die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
4. Den Porridge auf vier Schalen verteilen. Das Pflaumenkompott darauf anrichten, mit den gerösteten Nüssen bestreuen und servieren.