Rezept

Reisnockerl mit Erdbeersauce

Ein Rezept von Reisnockerl mit Erdbeersauce, am 25.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
2 EL	Zucker
100 g	Quark (20% Fett)
1 EL	Puderzucker
8 Blättchen	Zitronenmelisse für die Deko
500 ml	Milch
125 g	Rundkornreis
500 g	Erdbeeren
2 EL	Orangensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Am Vorabend die Vanilleschote mit einem spitzen, scharfen Messer längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen, Mark und Schote mit der Milch und dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Den Reis zugeben und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 40 Min. ausquellen lassen, dann über Nacht kalt stellen.

2. Am nächsten Morgen für die Sauce die Erdbeeren waschen, von den Blütenansätzen befreien und mit dem Puderzucker und dem Orangensaft pürieren.

3. Den Quark unter den kalten Reis rühren. Die Erdbeer sauce auf vier Teller verteilen. Den Reis mit zwei Esslöffeln zu Nocken formen und auf die Sauce setzen. Die Nocken mit der Zitronenmelisse garnieren und servieren.