

Rezept

# Reisnockerl mit Erdbeersauce

Ein Rezept von Reisnockerl mit Erdbeersauce, am 26.02.2024

## Zutaten

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

## 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.