



MILCHREIS MIT ERDBEEREN

25 min Leicht

Garzeit ca. 35 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

ca. 600 ml MinusL frische Milch 1,5 % Fett

1 Vanilleschote

1 Stück Zitronenschale, unbehandelt

250 g Milchreis

60 g Zucker

400 g frische Erdbeeren

ZUBEREITUNG

Die Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und der Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den Milchreis sowie 40 g Zucker zufügen und bei milder Hitze, geschlossen 30–35 Minuten leise weich köcheln, dabei mehrmals umrühren.

Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Früchte auf vier Schälchen verteilen.

Die Zitronenschale und die Vanilleschote aus dem Reis entfernen und diesen auf den Erdbeeren verteilen und vollständig erkalten lassen. Vor dem Servieren jeweils mit dem übrigen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.