

Hirse-Porridge mit Kokosmilch und Cardamom

35—45 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird die Hirse mit Wasser und Kokosmilch in einem Topf auf mittlerer Hitze zum Kochen gebracht. Die Gewürze (Cardamom, Ingwer und Nelke) einrühren und weiter köcheln lassen, bis die Hirse quellt und weich ist. Das sollte in etwa 15 Minuten dauern. Währenddessen regelmäßig umrühren.
2. Die reife Banane in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und ebenfalls in den Topf mit der Hirse nach etwa 10 Minuten unterrühren.
3. Die Beeren waschen und den fertigen Hirsebrei abschließend mit den Apfel Chips, sowie den weiteren Toppings garnieren. Wer es besonders würzig mag, bestreut seinen Porridge noch mit Zimt.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

125 g	Hirse (abgespült)
250 ml	Wasser
200 ml	Dose Bio-Kokosmilch
1 Stk.	Banane, reif
0.5 TL	Cardamom gemahlen
0.5 TL	Ingwer gemahlen
0.5 TL	Nelken gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für das Topping

1 Tasse	Heidelbeeren, frisch
1 Tasse	Erdbeeren, frisch
1 Tasse	Brombeeren oder Himbeeren, frisch
3 EL	Kakaonibs
	Apfel Chips