



Milchreis mit Mohn und Erdbeer-Bananen-Kompott

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Milchreis

40 g	Butter
130 g	Milchreis
600 ml	Milch
110 g	Rohrohrzucker
1 TL	♦ Cardamom gemahlen
1 TL	♦ Zimt gemahlen
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz

Für das Kompott

200 g	Erdbeeren
1 Stk.	Banane
50 g	Rohrohrzucker
3 EL	Zitronensaft
1 EL	♦ Vanillezucker Bourbon

- 1 Für den Milchreis zuerst den Mohn mit der halben Menge Butter in einer Pfanne anschwitzen und abkühlen lassen. Dann in einem Topf den Reis mit der restlichen Butter kurz anschwitzen. Milch, Zucker, Zimt, Cardamom und das Mark der Vanille Bourbon-Schote hinzugeben.
- 2 Den Reis bei niedriger Hitze und unter regelmäßigem Rühren solange köcheln lassen, bis der Reis gar ist und eine breiartige Konsistenz entstanden ist. Den Topf vom Herd nehmen und den Mohn hinzugeben.
- 3 Für das Kompott die Erdbeeren vierteln und die Banane in Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Danach die Erdbeeren dazugeben, mit etwas Zitronensaft ablöschen und für etwa zehn Minuten köcheln lassen.
- 4 Die Bananenstücke und Bourbon Vanillezucker hinzufügen, alles gut vermischen und nach ein bis zwei Minuten die Pfanne vom Herd nehmen. Zum Servieren das Kompott über den Milchreis geben und genießen.

