



Orangenes Vanille-Granola-Porridge

🕒 15–30 Min   

Zubereitung

- 1 Den Karottensaft in einem Topf erwärmen und anschließend das Granola einrühren.
- 2 Den Porridge bei geringer Hitze so lange kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Kotányi Vanillepaste unterrühren und gegebenenfalls noch etwas Karottensaft hinzufügen.
- 3 Den lauwarmen Porridge in kleinen Schüsseln anrichten und frische Beeren darauf verteilen. Für etwas Crunch und eine feine Vanillenote zum Schluss noch Apfel-Vanille Chips darüber streuen.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

80 g	Knusper-Granola (statt Haferflocken)
500 ml	Karottensaft
1 Tasse	Beeren, frisch
0.5 Pkg.	♦ Apfel-Vanille Chips
1 TL	♦ Bourbon Vanillepaste

