

Orangenes Vanille-Granola-Porridge

15—30 Min

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

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.