

Wärmender Golden-Milchreis

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 l	Milch
250 g	Reis (Milchreis)
1 EL	Honig
2 EL	Curcuma gemahlen
2 TL	Zimt gemahlen
1 TL	Ingwer gemahlen
1 TL	Pfeffer schwarz ganz
2 Prisen	Muskatnuss gemahlen
	Toppings nach Belieben (Früchte, Nüsse)

Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird die Milch in einem Topf kurz aufgekocht und Curcuma, Zimt, Ingwer, Pfeffer und Muskatnuss darin aufgelöst. Regelmäßig umrühren, damit es nicht klumpt. Dann den Reis zur kochenden Milch hinzugeben und einrühren.

2 Nun auf niedriger Hitze für etwa 20-30 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, damit der Reis nicht anbrennt.

3 Den fertigen Milchreis in Schälchen füllen, mit einer Prise Zimt und beliebigen Toppings bestreuen und noch warm genießen. Wer es süßer mag, kann den Golden Milk Reis mit etwas Honig toppen.