Laktosefreier Milchreis mit kalifornischen Walnüssen

Zubereitungszeit:
45 Minuten inkl. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	534 kcal	Fett:	39,0 g
Eiweiß:	10,1 g	Davon gesättige Fettsäuren:	3,72 g
Kohlenhydrate:	38,2 g	ungesättige Fettsäuren:	35,06 g

Zubereitung:

1. Für die Zubereitung des Milchreises den Reis nach Packungsanweisung in Wasser und mit Salz bissfest kochen.

2. Während der Reis kocht, die kalifornische Walnussmilch zubereiten. Dafür alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen, bis sie glatt sind.

3. Für die Walnusssahne alle Zutaten in einen kleinen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und pürieren, bis die Masse dick und cremig ist, dabei die Seiten des Mixers nach Bedarf abkratzen.

4. Nach Bedarf restliches Kochwasser des Reises abschütten. Die Walnussmilch in den gekochten Reis einrühren und Zucker, Zimt und Muskatnuss hinzufügen. Bei mittlerer bis niedriger Hitze 15 bis 20 Minuten kochen, bis die Maße eingedickt und cremig ist. Zitronenschale und ¼ der Walnusssahne einrühren.

5. Warm oder gekühlt mit Klecksen der restlichen Walnusssahne servieren und mit Walnüssen dekorieren.

Zutaten für 8 Portionen :

Für den Milchreis

- 200 g Arborio-, Kurzkorn- oder Mittelkornreis
- 410 ml Wasser (je nach Reissorte)
- 1/2 TL Salz
- 50 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL Muskatnuss
- 1 Zitrone, die fein geriebene Schale
- 30 g gehackte kalifornische Walnüsse, geröstet
- Optional: Frisches Obst zum Garnieren

Kalifornische Walnussmilch:

- 200 g kalifornische Walnüsse, geröstet
- 470 ml Wasser
- 1 EL Honig
- 1 TL Vanille

Kalifornische Walnusssahne:

- 200 g kalifornische Walnüsse
- 240 ml Wasser
- 2 EL Zucker