Walnussmilchporridge mit Himbeeren und Brombeeren

Zubereitungszeit:
20 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	590 kcal	Fett:	18,6 g
Eiweiß:	12,3 g	Davon gesättige Fettsäuren:	2,31 g
Kohlenhydrate:	88 g	ungesättige Fettsäuren:	16,28 g

Zubereitung:

1. Für das Porridge Walnussmilch ansetzen – hier geht es zum Rezept.

2. Haferflocken mit der Walnussmilch bedecken und für 15 Minuten einweichen lassen.

3. Währenddessen Himbeeren und Brombeeren waschen.

4. Das Porridge nach Belieben mit Walnüssen und den Beeren dekorieren und mit Honig süßen.

Zutaten für 4 Portionen :

1 l	Walnussmilch
250 g	Haferflocken
100 g	Brombeeren
100 g	Himbeeren
40 g	Honig (optional, wenn Walnussmilch nicht gesüßt ist)
	Kalifornische Walnüsse, zum Dekorieren