

Milchreis mit Walnüssen und Erdbeeren

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	341 kcal		
Eiweiß:	7 g	Fett:	12 g
Kohlenhydrate:	53 g		

Zubereitungszeit:
35 Minuten

Zubereitung:

1. Zuerst die Sauce zubereiten. Dazu alle Zutaten für die Erdbeersauce in einen kleinen Topf geben und kochen. Wenn der Siedepunkt erreicht ist, die Hitze reduzieren und 7-8 Minuten köcheln lassen.
2. Für den Milchreis den Reis in einen Topf mit Wasser geben und kochen, bis das Wasser aufgesogen ist. 600 ml Milch dazugeben und unter Rühren weiterkochen. Wenn der Reis die Milch aufgesogen hat, das Eigelb mit der restlichen Milch verquirlen und in den Topf geben. Ein paar Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen und dann vom Herd nehmen
3. Die Erdbeersauce in unter über den Reis geben und in Gläser füllen.
4. Mit gerösteten Walnüssen bestreuen und warm oder kalt servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Milchreis

190 g	Reis
360 ml	Wasser
720 ml	Milch
100 g	Kristallzucker
1 TL	Vanillin
1	Eigelb
	Salz

Erdbeersauce

250 g	Erdbeeren, in Stücke geschnitten
50 g	Kristallzucker
1 EL	Zitronensaft

Dekoration

65 g	kalifornische Walnüsse, geröstet, grob zerkleinert