



# 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