Nah&Frisch

Uncle Ben's Professional

Dream for you - Schlemmen mit Vanille

Dessert Reisgerichte Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

Milch und 1/4 Liter Wasser aufkochen. Risotto-Reis einrühren, kurz aufkochen und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten ausquellen lassen. Zucker, Vanillin-Zucker und Kokoslikör dazugeben und den Milchreis abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, die Hälfte als Dekoration beiseite stellen, die restlichen Erdbeeren putzen und pürieren. Erdbeerpüree mit Zitronensaft und Puderzucker abschmecken. Mit einem Esslöffel Nocken aus dem Milchreis formen und auf zwei große Teller geben. Die Nocken dekorativ mit dem Fruchtpüree und den verbliebenen Erdbeeren anrichten. Nach Wunsch mit Grappa und Espresso servieren.

ZUTATEN

- Milch ml Milch
- 190 g Uncle Ben's Risotto
- 2 EL Zucker
- 1 TL Haas Vanillin-Zucker
- 2 cl Kokoslikör
- 250 g Erdbeeren
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Puderzucker