AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	12 Min.	ganzjährig	Grossbritannien

PORRIDGE



KURZ VORGESTELLT

Mit der Zugabe von frischen Früchten, einem Schlag Joghurt oder einem Faden Sirup schmeckt das Zmorge-Gericht wieder.Hier eine winterliche Variante mit gerösteten Nüssen und Dattelstreifen, abgeschmeckt mit einem orientalischen Gewürz.

ZUTATEN (1 PERSONEN)

1 dl	Vollmilch	0.5 Pr	Salz
1.5 dl	Wasser	0.5 Pr	Orientalisches Gewürz
40 g	Haferflocken	25 g	Datteln, feine Streifen
		5 g	Mandeln, geröstete

ZUBEREITUNG

1. Milch, Wasser und Haferflocken mit dem Salz aufkochen. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren 7-10 Min. köcheln lassen.
2. Nüsse rösten und Datteln in feine Streifen schneiden. Einen Drittel der Nüsse und der Dattelstreifen zur Deko beiseite legen. Den Rest kurz vor der gewünschten Dicke des Porridges unterziehen. Evtl. etwas Wasser zu fügen.
3. Porridge in ein Schälchen geben. Mit den beiseite gelegten Nüssen und Datteln dekorieren.

Rezept: Laura Herring. Die-keine-Zeit-zu-kochen-Küche. Dorling Kindersley 2016 - Foto: compactcook.com