

Safran-Milchreis mit Heidelbeeren & Schokolade



Personen: 3-4

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten

500 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch

140 g Reis

60 g Zucker

125 g Heidelbeeren

1 Messerspitze Safran

1 Prise Salz

dunkle Schokolade

Zubereitung

Für die Zubereitung des Safran-Milchreis mit Heidelbeeren & Schokolade 140 g Reis zusammen mit 500 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch, 60 g Zucker und einer Prise Salz in einem Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Reis die Milch vollkommen aufgesogen hat. Dabei immer wieder umrühren.

Vom Herd nehmen und Safran und Heidelbeeren dazugeben, umrühren und bedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Den Milchreis in Schalen geben und Schokolade darüber raspeln. Warm servieren.

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit © Diana Patesan