

Milchreis mit Mirabellenkompott (warm oder kalt geniessen)



«Bei Tischlein deck dich habe ich bzw. haben mein Küchenteam und ich mitgemacht, weil wir es enorm zu schätzen wissen, dass wir jeden Tag aufs Neue mit den tollsten Grundprodukten arbeiten dürfen. Dies ist ein Privileg und leider nicht jedem gegönnt. Aus diesem Grund wollen wir mit unseren Rezepten diejenigen unterstützen, die es im Leben im Moment nicht so einfach haben und für die Tischlein deck dich in dieser Lebensphase eine wertvolle Unterstützung ist.»

Reto Lampart | Gourmet-Restaurant Lampart's, Hägendorf | www.lamparts.ch

Milchreis

Zutaten

- 75 g Reis
- 500 g Milch
- wenig Vanille
- Prise Salz

Zubereitung

- Milch, Vanille und Salz in einem Topf zum Kochen bringen
- Reis einrühren und auf kleiner Stufe kochen lassen
- Kochzeit beträgt ca. **20–40 Min.**
- Zwischendurch immer wieder umrühren

Mirabellenkompott

Zutaten

- 300 g Mirabellen
- 30–50 g Zucker
- wenig Vanille
- wenig Zitronensaft

Zubereitung

- Mirabellen entsteinen und mit den übrigen Zutaten in einer Pfanne köcheln lassen
- Abschmecken

Tipp

Folgende Produkte können zum Milchreis kombiniert werden:

- Erdbeerglace
- Fruchtmark
- Knuspermüsli

Guten Appetit!

