



CRAILSHEIM

MILCHREIS MIT KÜRBIS

DAS WIRD GEBRAUCHT:

- 500 g Hokkaidokürbis
- 250 g Milchreis
- 1,5 l Milch
- 50 g Zucker
- 30 g Butter
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Zimt
- Salz

SO GEHT'S:

Kürbis waschen, in kleine Würfel schneiden und mit wenig Wasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weichkochen. Reis, Milch, Zucker, Butter, Zitronensaft und Zimt mit einer Prise Salz in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Topf mit Milchreis abgedeckt ca. 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Hin und wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Weichgekochten Kürbis abseihen und unter den Milchreis mischen.

Guten Appetit!