REZEPT

Hafer-Hirse Porridge mit nutella®

Leicht | 1 Portionen | 25 min

ZUTATEN FÜR 1 PORTIONEN

Für das Porridge

340 g Wasser

340 g Milch

80 g Hirse

50 g Haferflocken fein

½ TL Zimt

Prise Salz

2 EL Agavendicksaft

2 EL Tahin

4 EL Naturjoghurt

nutella als Topping

Für die Himbeersauce

120 g frische oder gefrorene Himbeeren

2 EL Agavendicksaft

1 TL Zitronensaft

Frische Früchte

z.B. Bananen und Granatapfelkerne

Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g nutella® pro Person aus!

ZUBEREITUNG

1

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Milch, Wasser, Zimt, Salz und Agavendicksaft in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hirse waschen, in die kochende Milchmischung geben und etwa 6 Minuten köcheln lassen. Haferflocken und Tahin in den Topf mit der Hirse geben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Porridge 10 Minuten ziehen lassen.

2

In der Zwischenzeit die Himbeeren mit dem Agavendicksaft und dem Zitronensaft in einen kleinen Topf geben, aufkochen und anschließend etwas dickflüssig einkochen.

3

Abschließend den Joghurt unter den fertigen Porridge rühren und mit mit frischen Früchten, der Himbeersauce und nutella garnieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept