

RECIPE

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