

Milchreis mit Beerenkompott

Süsse Mahlzeit für 4 Personen

3,5 dl Milch, 3 dl Wasser, 1 Vanillestengel aufgeschlitzt, ausgekrazte Samen, 9 EL Süsspulver, 200 g Milchreis, 200 g Magerquark, 1 Becher Halbrahm (1,8 dl), Minzenblättchen.

Kompott: 2 dl Orangensaft, 2 TL Maizena, 2 EL Süsspulver, 500 g gemischte Beeren.

Milch, Wasser, Vanillesamen und -stengel mit Süsstoff aufkochen. Reis zufügen, gut umrühren und 20 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren. Die Masse auskühlen lassen, Quark unterrühren. Halbrahm steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Orangensaft, Maizena und Süsstoff verrühren. Mit den Beeren in eine Pfanne geben und aufkochen. Auskühlen lassen. Kompott mit dem Reis auf Teller verteilen, mit Minzenblättchen dekorieren.