

## Vanillemilchreis



### Zubereitungszeit

20 Minuten; repos: env. 15 min

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 380 kcal

Eiweiss: 10 g

Fett: 11 g

Kohlenhydrate: 59 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Milchreis mit Zimt-Zucker oder einem Früchtekompott genießen.
- Für einen süßen Nacht die doppelte Menge Milchreis zubereiten.

### Zutaten für 4 Portionen

1	Vanilleschote
8.5 dl	Milch
200 g	Rundkornreis, z. B. Originario
1 Prise	Salz
40 g	Zucker
1 EL	Butter

### Zubereitung

1. Vanilleschote aufschneiden. Mark herauskratzen. Beides mit Milch, Reis und Salz aufkochen. Reis bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Herd ausschalten, Reis auf der warmen Herdplatte zugedeckt ca. 15 Minuten quellen lassen, bis die Milch aufgesogen und der Reis weich ist. Vanillemilchreis mit Zucker süßen. Butter darunterziehen.