

Minzmilchreis mit Beerenkompott

Milchreis

250 g Milchreis
1 Liter Milch
3 – 4 Zweige Pfefferminze, ganz
Zimt
Salz
Agavendicksaft oder Zucker

Zubereitung:

1. Milchreis, Milch, die ganzen Minztriebe mit einer Prise Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Danach auf kleiner Hitze bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten sanft kochen und regelmäßig umrühren, damit der Milchreis nicht anbrennt.
2. Mit Zimt und Zucker abschmecken.
3. Vor dem Servieren die Minzstengel herausnehmen. Der Milchreis muss schön cremig sein. Bei Bedarf nochmal etwas Milch unterziehen.

Beerenkompott

Verschiedene Beeren. Je nach Geschmack oder dem was der eigene Garten hergibt-

Wir lieben es so:

1/3 Blaubeeren
1/3 Himbeeren
1/3 Josta- & Johannisbeeren
Honig
Tonkabohne (optional)

Zubereitung:

Beeren in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze sanft kochen.
Mit Honig und geriebener Tonkabohne abschmecken.

Anrichten

Milchreis in ein Glas geben. Beerenkompott mit einem Löffel darüber, sodass es ca. $\frac{3}{4}$ Milchreis und $\frac{1}{4}$ Beerenkompott sind. Danach mit einem Minzblatt und Zimt garnieren.

Jessica und Christian wünschen ein süßes Finale!