



Leckerer Camolino Milchreis mit frischen Beeren.

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

250 g Rii Jii Milchreis

1 l Milch

Gute Messerspitze Salz

3 EL Zucker

½ Vanilleschote

Für den Belag

100g Blaubeeren

100g Himbeeren

1 reife Mango

Granatapfelkerne

1 Banane

1 Apfel

Mandelsplitter

Frische Minze

Milch in den Topf geben und den Reis einstreuen und verrühren. Dann das Salz hinzufügen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark sowie die Schote selbst in den Topf geben. **Wichtig:** Der Zucker kommt erst später!

Das Ganze dann unter ständigem Rühren aufkochen und dann zugedeckt bei milder Hitze ca. 25 Min. garen lassen. Dabei immer wieder einmal umrühren. Zum Schluss den Milchreis von der Herdplatte nehmen, die Vanilleschote entfernen und nun den Zucker einrühren.

Ganz wichtig ist, dass Sie zu diesem frühen Zeitpunkt KEINEN Zucker einrühren. Erst zum Schluss, wenn Sie den Milchreis von der Herdplatte genommen haben, rühren Sie den Zucker ein. Wenn Sie den Zucker bereits während des Kochvorgangs einrühren, klumpt der Milchreis und wird nicht mehr cremig. Viele Menschen machen das noch falsch und bringen sich so um den **köstlichen Milchreisgenuss**.

Parallel zum Kochen des Reises waschen und schneiden Sie das Obst klein und dekorieren es am Ende nach Belieben auf dem noch warmen Milchreis.

Wollen Sie wissen, wo unser Milchreis hergestellt wird? Dann schauen Sie doch mal rein oder gehen Sie direkt in den Shop und bestellen sich eine Packung [RiiJii Camolino Milchreis](http://www.rii-jii.de).

Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-jii.de. Viel Spaß beim Kochen!



RiiJii Bio Camolino Milchreis aus dem Piemont.

Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-jii.de. Viel Spaß beim Kochen!