

Kürbis-Milchreis

4 Personen

Zutaten:

- 400 g Kürbis (Hokkaido, Butternut)
- 250 g Reis (Milchreis, Rundkorn-)
- 1500 ml Milch
- 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- Zimt
- 1 Packung Vanillezucker
- Zucker

So wird es gemacht:

Kürbis schälen, wenn benötigt, und in kleine Würfel scheiden. Kürbis und ein bisschen Wasser in einem Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. kochen, bis er weich wird.

Gleichzeitig einen weiten Topf mit kaltem Wasser ausschwenken. Reis, Milch und Vanillezucker in den Topf geben, zum Kochen bringen und ab und zu rühren. Wenn es kocht, zurückschalten und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 25-30 Min. garen.

Wenn der Kürbis fertig ist, in einem Sieb abtropfen lassen. Kürbis, frisch geriebenen Ingwer und Zimt unter dem Milchreis unterrühren. Zucker je nach Geschmack hinzufügen und servieren.