www.nom-nom.ch

PORRIDGE MIT CARAMELISIERTER KAKI

Zutaten Porridge
1 Prise Kardamom Samen
150 g Haferflocken
3 dl Wasser
3 dl Milch oder Pflanzenmilch
1 Prise Salz

wenig Honig oder Agavendicksaft
zum süssen

Zutaten Caramelisierte Kaki
2 Kaki (Persimon)
2 EL Butter
3 EL brauner Zucker

Zum Servieren
4 EL Joghurt oder Quark
4 EL Pekannüsse,
grob gehackt, angeröstet

Zubereitung
1. Die Kardamom Samen im Mörser zerkleinern. Mit den Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

2. Das Wasser und die Milch zugeben, unter stetigem Rühren aufkochen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Nach Wunsch mit Honig oder Agavendicksaft süssen.

3. Die Kaki in Spalten schneiden. Den Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zucker caramelisieren lassen. Die Kaki-Spalten zugeben, kurz caramelisieren und mit Joghurt oder Quark auf dem Porridge anrichten. Zum Servieren mir Pekannüssen bestreuen.

Copyright © 2017 NOM NOM