

SCHOKOLADIG SÜSS, FRUCHTIG LECKER:
DAS PERFEKTE OATMEAL ZUM GENIESSEN

BIRNEN PORRIDGE



Einfach, schnell und unglaublich lecker! Für alle, die Haferflocken lieben, hat Sallys Welt ein raffiniertes Porridge-Rezept im Gepäck: Puren Genuss schenken Schokolade, Bananen, Birnen und natürlich Haferflocken – geröstete Haselnüsse geben den richtigen Crunch.

ZUTATEN

Porridge

- » 50 g Haferflocken
- » 100 g Wasser
- » 100 g Hafermilch
- » 1 Prise Salz
- » 1 Prise Zimt
- » 1 EL Kakao (ungesüßt)
- » 0,5 Banane

Topping

- » 20 g Haselnüsse
- » 1 Birne
- » 1 EL Honig od. Agavendicksaft
- » 0,5 TL Amaranth (gepufft)



ZUBEREITUNG:

- 01. Porridge:** Verrühre die Haferflocken mit dem Wasser, der Hafermilch, dem Salz, Zimt und Kakao und lasse das Porridge unter ständigem Rühren in einem Topf auf mittelhoher Hitze in etwa 4-5 Minuten eindicken. Zerdrücke die Banane direkt im Topf. Fülle das Porridge in einen Teller.
- 02. Topping:** Hacke die Haselnüsse grob und röste sie in einer Pfanne 2-3 Minuten an. Nimm sie heraus und streue sie auf das Porridge. Viertel die Birne und entferne das Kerngehäuse. Lasse die Birnen gemeinsam mit dem Honig oder Agavendicksaft in der Pfanne 3-4 Minuten karamellisieren. Lege nun die Birnen auf das Porridge und streue den Amaranth darüber.

FERTIG!