

Süßer Safran - Milchreis mit Aprikosen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der , „güldene Milchreis“, raffiniert, einmal etwas Anderes

Zutaten

- 250 g Rundkornreis
- 120 g getrocknete Aprikosen
- 1 l Milch
- 200 ml Buttermilch
- 80 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Abrieb und Saft 1 Zitrone
- 1 -2 g Safran in Fäden
- 1 El Pinienkerne
- 1 El Pistazien
- 40 g Butter
- 1 Prieser Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch mit dem Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenabrieb, der Butter und dem Safran versetzen und die geviertelten Aprikosenstücke dazu geben. Einmal kurz aufkochen, den Reis dazu geben. Leise ca. 14 - 15 min. „köcheln lassen“,hin und wieder rühren.

Schritt2

Zwischenzeitlich die Pinienkerne und die Pistazien hellbraun rösten, danach grob hacken.

Schritt3

Die Buttermilch mit dem Zitronensaft versetzen..

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Den Safran Reis Portionsweise in Suppentellern anrichten, und mit den Nüssen bestreuen.

Schritt6

Erst jetzt die Buttermilch angießen, verteilen.

Schritt7

Ein geschmacklich schöner, säuerlicher Kontrast ist entstanden.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, fleischlos, für kinder, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesser-safran-milchreis-mit-aprikosen/>