



Laktosefreier Milchreis mit kalifornischen Walnüssen



Zubereitungszeit:
45 Minuten inkl. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	534 kcal	Fett:	39,0 g
Eiweiß:	10,1 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3,72 g
Kohlenhydrate:	38,2 g	ungesättigte Fettsäuren:	35,06 g

Zubereitung:

1. Für die Zubereitung des Milchreises den Reis nach Packungsanweisung in Wasser und mit Salz bissfest kochen.
2. Während der Reis kocht, die kalifornische Walnussmilch zubereiten. Dafür alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen, bis sie glatt sind.
3. Für die Walnussahne alle Zutaten in einen kleinen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und pürieren, bis die Masse dick und cremig ist, dabei die Seiten des Mixers nach Bedarf abkratzen.
4. Nach Bedarf restliches Kochwasser des Reises abschütten. Die Walnussmilch in den gekochten Reis einrühren und Zucker, Zimt und Muskatnuss hinzufügen. Bei mittlerer bis niedriger Hitze 15 bis 20 Minuten kochen, bis die Maße eingedickt und cremig ist. Zitronenschale und $\frac{1}{4}$ der Walnussahne einrühren.
5. Warm oder gekühlt mit Klecksen der restlichen Walnussahne servieren und mit Walnüssen dekorieren.

Zutaten für 8 Portionen :

Für den Milchreis

200 g Arborio-, Kurzkorn- oder Mittelkornreis

410 ml Wasser (je nach Reissorte)

$\frac{1}{2}$ TL Salz

50 g Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

$\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss

1 Zitrone, die fein geriebene Schale

30 g gehackte kalifornische Walnüsse, geröstet

Optional: Frisches Obst zum Garnieren

Kalifornische Walnussmilch:

200 g kalifornische Walnüsse, geröstet

470 ml Wasser

1 EL Honig

1 TL Vanille

Kalifornische Walnussahne:

200 g kalifornische Walnüsse

240 ml Wasser

2 EL Zucker