

PORRIDGE MIT ZWETSCHGENKOMPOTT

Für 4 Personen

Zutaten:

200g	feine Haferflocken
1 Liter	Milch
2 Prisen	Salz
Etwas	Zimt

Zubereitung:

Haferflocken bei mittlerer Hitze leicht rösten, bis es nussig duftet.
Milch, Salz und Zimt beifügen. Bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Ab und zu umrühren
Nach Belieben mit Honig oder Zucker süßen.
Mit Zwetschgenkompott und Zimtzucker servieren

TIPP

Anstelle Zwetschgen, Aprikosen- oder Kirschenkompott verwenden
Das Porridge wird fester, wenn man anstelle feiner Haferflocken grobe Haferflocken verwendet. Die Kochzeit verlängert sich um 5-10 Minuten.

