

Veganer Mandel-Milchreis.

 **15 Min.**

Vorbereitung

 **50 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

ml Wasser

EL gehobelte Mandeln (z.B. Puda)

Salz

TL Vanillepaste (z.B. Puda)

g Milchreis (z.B. Puda)

getrocknete Soft-Aprikosen
(z.B. simply sunny)

ml Orangensaft (z.B. Penny Ready)

TL gehobelte Mandeln als Topping

TL Agavendicksaft (z.B. Naturgut)

TL gemahlener Zimt

1

Wasser, Mandeln, 1 Prise Salz und Vanillepaste in einen Topf geben und kurz aufkochen. Jetzt streust du den Milchreis unter Rühren ein, lässt dabei alles kräftig weiterkochen. Dann stellst du die Hitze auf kleinste Stufe. Bei schräg aufgelegtem Deckel kann der Reis jetzt rund 30 Min. in dem Wasser schlummern. Während der Reis gart, ab und zu umrühren, damit er nicht anbrennt.

2

Inzwischen kannst du für die Soße schon mal die Aprikosen grob hacken, in einen Standmixer oder Mixbecher geben und mit dem Orangensaft übergießen. Ziehen lassen, bis der Milchreis fertig ist.

3

Die Mandelblättchen fürs Topping röstest du in einer Pfanne ohne Fettzugabe an, bis sie duften und leicht braun werden. Dann sofort herausnehmen. Du kannst dir jetzt eine kleine Pause gönnen.

4

Die halbe Stunde ist um? Milchreis vom Herd nehmen und mit Agavendicksaft abschmecken. Reis weitere 10 Min. garen lassen, bis er für dich perfekt ist.

5

Für die Soße die eingeweichten Aprikosen samt Orangensaft pürieren. Extra Zucker solltest du nicht mehr brauchen, die Soße soll ja schön fruchtig sein.

6

Den Milchreis zum Schluss kräftig aufschlagen, in Schälchen anrichten, etwas Soße daraufgeben, mit gerösteten Mandeln bestreuen und mit etwas Zimt bestäuben. Übrige Soße extra dazu servieren.