



Porridge mit Kokosmilch, Blaubeeren und Nüssen

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Haferflocken, zart	160 g
Öl	1 EL
Kokosnussmilch	350 ml
Wasser	450 ml
Heidelbeeren	200 g
Minze, frisch	10 g
Schokolade, Weiß	20 g
Honig	1 EL
Mandeln, ganz	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, feine Reibe

1. Haferflocken in einem Topf mit Öl auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. rösten, bis sie anfangen zu duften. Kokosmilch und Wasser in den Topf geben und auf mittlerer Stufe und unter ständigem Rühren Porridge ca. 10 Min. köcheln.
2. Blaubeeren waschen. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Schokolade raspeln.
3. Porridge mit Honig abschmecken und auf Schälchen verteilen. Mit Blaubeeren, Minze, Schokoladenraspeln und Mandeln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	382 kcal		
Kohlenhydrate	39 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	7 g	Fette	22 g