



Hirse-Creme mit Himbeeren

Zutaten

250 ml Vollmilch
½ Vanilleschote (Mark)
70 g Hirse
125 g Quark, 20% Fett
3 EL Honig
1 Prise Meersalz
150 g Himbeeren
2 EL Wasser
1 EL Honig

Zubereitung

Topfboden mit Wasser bedecken, aufkochen. Milch, Hirse, Vanille und eine Prise Salz zugeben, aufkochen lassen. Nicht umrühren!

Bei kleiner Hitzezufuhr die Hirse ca. 30 Minuten quellen lassen. Topfdeckel zwischendurch möglichst nicht abnehmen.

Quark und Honig unter die Hirse rühren, in Portionsschälchen füllen.

Himbeeren mit Wasser und Honig pürieren, über die Hirse-Creme gießen.