



Klassischer Porridge

Zutaten für 2 Portionen

- 200 g Haferflocken
- 1 L Mandelmilch
- 1 ½ TL Honig
- Etwas Zimt
- Mark einer Vanilleschote
- 500 ml Naturjoghurt oder pflanzliche Alternative
- Gehackte Walnüsse
- Getrocknete oder frische Früchte

Zubereitung

- Gib die Haferflocken zusammen mit der Milch in einen mittelgroßen Topf. Erhitze die Mischung bei mittlerer Hitze und rühre regelmäßig um, damit die Haferflocken nicht anbrennen oder klumpen.
- Lasse die Haferflocken-Milch-Mischung für ca. 5-10 Minuten leicht köcheln, bis die Haferflocken weich und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Achte darauf, dass du immer wieder umrührst, damit nichts anbrennt.
- Wenn die Konsistenz des Porridges deinen Wünschen entspricht, gib einen Löffel Honig und etwas Zimt dazu, um dem Porridge eine süße und würzige Note zu verleihen. Rühre das Ganze gut durch.
- Verfeinere den fertigen Porridge mit Vanillemark und einem Löffel Joghurt für eine cremige Textur. Garniere das Ganze mit deinen Lieblings-Toppings, wie frischen Früchten, Nüssen oder getrockneten Früchten.