Milchreisdessert

mit Waldfrüchten und Nougat Creme

| **ZUBEREITUNG:** 45 min | FÜR 4 PORTIONEN

Zutaten

200 g Milchreis
1 Liter Milch
1 Prise Salz
1 Stk. Vanilleschote (längs aufgeritzt)
1 Stk. Schale von einer Bio-Zitrone
200 g Nougat Creme
200 g Beeren (z. B. Brombeeren und Heidelbeeren)

1. Den Milchreis zusammen mit der Milch, Salz, Vanilleschote und Zitronenschale in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten im offenen Topf weich und cremig ziehen lassen. Zwischendurch öfter umrühren.
2. Die Vanilleschote und Zitronenschale aus dem Milchreis entfernen und vier Dessertgläser in etwa zur Hälfte füllen. Die Dessertgläser kühl stellen und den restlichen Milchreis lauwarm halten.
3. Die Nougat Creme in eine Schale füllen und im warmen Wasserbad cremig rühren. Nougat Creme auf den ausgekühlten Milchreis auffüllen und ca. 5 Minuten nochmals in den Kühlschrank stellen.
4. In der Zwischenzeit die Beeren waschen und trocken tupfen.
5. Den restlichen Milchreis in die Gläser füllen und mit den Beeren verzieren.