Hirse-Porridge

Das Hirse-Porridge mit Beeren der Saison ist ein vorzügliches Frühstück. Das geniale Rezept ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

50 g	Hirse
250 g	Milch
1 TL	Ahornsirup
1 Messerspitze	Vanillepulver
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Beeren (Heidelbeern, Himbeeren, Erdbeeren, etc.)

Zubereitung

1. Die Hirse in ein Sieb geben und gut mit Wasser abspülen. Zusammen mit der Milch, Ahornsirup, Vanillepulver, Zimt und Salz in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen.

2. Hitze reduzieren und bei halb geschlosseeem Deckel etwa 15 Minuten unter mehrmaligen Rühren leicht köcheln lassen. Je nach Bedarf noch etwa Milch zugeben.

3. Das **Hirse-Porridge** in einer Schale anrichten und nach Belieben mit Beeren wie, Heidelbeeren, Erdbeeren oder Himbeeren garnieren.

Tipp

Das Hirse-Poridge noch zusätzlich mit Trockenfrüchte oder verschiedene Samen verfeinern.