

Porridge mit Nüssen, süß-herbe Schokolade und Feige

Für 2 Portionen

3 Haselnusskerne	2 Pekannüsse	5-6 Mandeln
4 Cashewnüsse	70 g zarte Haferflocken	200 ml Milch
Prise Zucker	20-25 g dunkle Schokolade	2 Haferkekse
1 Feige		

Zuerst die Pekannüsse, Mandeln, Haselnüsse und Cashewnüsse feinhacken.

Die Haferflocken in einem Topf ohne Öl kurz anrösten und anschließend die gehackten Nüsse hinzugeben.

Nach ca. 1 - 2 Minuten eine Prise Zucker darüber geben, um alles leicht zu karamellisieren.

Mit der Milch ablöschen und umrühren. Das Porridge sollte nicht richtig kochen, sondern eher leicht köcheln.

Etwas von der dunklen Schokolade in den Topf reiben.

Für das Topping die Haferkekse klein hacken, die Feige in Scheiben schneiden und etwas zusätzliche Schokolade reiben. Das Porridge sollte je nach gewünschter Konsistenz bis zu 10 Minuten lang köchen. Umgerührt werden muss das Porridge nur ab und zu, hier gilt: Je mehr man rührt, desto schleimiger wird es.

Wenn das Porridge die gewünschte Konsistenz hat, in einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben.

Feigen, Haferkekse und geriebene Schokolade auf das Porridge geben.

Björn Freitag am 09. Mai 2022