

# Kirsch-Vanilleghetti

**Für zwei Personen**

**Für die Vanilleghetti:**

150 g Vollkornreis-Spaghetti	200 g Sauerkirschen	50 ml Hafermilch
80 g Cashewmus	70 g Reissirup	1 Vanilleschote
1 Prise Meersalz		

Die Reisspaghetti in leicht gesalzenem kochendem Wasser acht bis zehn Minuten bissfest kochen, in einem Sieb abtropfen lassen.

Währenddessen die Kirschen, mit etwas Kirschsafte in einen Topf geben, Topf mit einem Deckel schließen und die Kirschen bei mittlerer Hitze etwa zwei Minuten warm werden lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Cashewmus, die Hafermilch, das Reissirup und das Vanillemark miteinander vermengen und mit den gekochten Nudeln vermischen.

Die Milchnudeln in Gläser füllen und die heißen Kirschen darüber verteilen. Im Glas servieren.

Daniel Suckrow am 29. April 2015