

Lauwarmer Porridge mit Kokosnuss

Für 4 Personen:

1 Kokosnuss 1 Granatapfel Chilischote nach Geschmack
2 Tassen Haferflocken 2 Tassen Milch 2 Tassen Mandelmilch
2-3 EL Ahornsirup

Die Kokosnuss öffnen, dabei das Kokoswasser auffangen. Das Fruchtfleisch würfeln. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Die weißen Zwischenhäute entfernen. Chili entkernen und fein würfeln. Alles beiseitestellen.

Haferflocken und beide Milchsorten in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und 5-10 Minuten ziehen lassen, bis der Brei eine cremige Konsistenz hat. Das Kokoswasser zugeben und unterrühren. Mit Ahornsirup und Chili abschmecken und mit Kokosnusswürfeln und Granatapfelkernen servieren.

Christian Henze am 21. September 2018