

Sojamilchreis mit heißen Früchten

von Nathalie Claire (NClair@antispe.de)

1/2 T Rundkornreis
2 T Sojamilch
5 EL Zucker
1 TL Öl
1 Pr Salz
150 g Kirschen, entsteint (TK oder frisch)
1/2 T Wasser
1 EL Stärke

- Reis, Sojamilch, 2 EL Zucker, Salz und Öl in einen Topf geben.
- Aufkochen, auf niedrigster Stufe ca. 25 Minuten quellen lassen (ohne Deckel), ab und zu umrühren.
- Für die Soße Kirschen, restlichen Zucker und Wasser kurz aufkochen lassen.
- Stärke mit 2 EL Wasser anrühren und dazu geben.

Variante: Statt der Kirschen Beeren (Him-, Brom-, Heidel-, Erdbeeren etc.) verwenden.

Hinweis: Um ein Überkochen zu verhindern, kann ein Teil der Sojamilch (ein Drittel bis zur Hälfte) durch Wasser ersetzt werden.