



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Herzhaftes Porridge

Herzhaftes Porridge

4 Eier

1 Zwiebel, rot

1 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

300 g Rinatura Haferflocken Bio

1 Esslöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

800 ml Wasser

1 Esslöffel Butter

3 Teelöffel Pesto, grün

150 g Erbsen

Etwas Salz & Pfeffer

0.5 Bündel Schnittlauch

40 g Parmesan am Stück

Herzhaftes Porridge

1. Eier hart kochen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten.

Haferflocken zugeben, kurz mitrösten.

1 EL Gemüsebouillon mit 800ml Wasser verrühren. Mit Brühe ablöschen und ca. 3 Minuten köcheln, bis ein cremiger Brei entstanden ist.

Butter und Pesto unterrühren. Erbsen unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Parmesan reiben. Eier pellen und in Scheiben schneiden.

Parmesan unter das Porridge heben. Porridge auf 4 Gläser mit Schraubverschluss verteilen und mit Eiern und Schnittlauch garnieren.