



Milchreis mit Schokolade und Kirschen

Milchreis mit Schokolade und Kirschen

400 g Menzi Milchreis

100 g dunkle Schokolade

200 g Kirschen (frisch oder aus dem Glas)

2 Esslöffel Zucker (optional, je nach gewünschter Süße)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Eine Prise Salz

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Milchreis mit Schokolade und Kirschen

1.

Schokolade grob hacken und beiseite legen. Die Kirschen abtropfen lassen, wenn sie aus dem Glas kommen, oder frische Kirschen entkernen und halbieren.

Den Milchreis in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. Die gehackte Schokolade zum Milchreis hinzufügen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Zucker und eine Prise Salz nach Geschmack hinzufügen.
Vanilleextrakt hinzufügen und gut umrühren. Die Kirschen
vorsichtig unter den Schokoladenmilchreis heben.

Den Milchreis mit Schokolade und Kirschen heiß servieren
und nach Belieben mit zusätzlichen Kirschen oder
Schokoladenraspeln garnieren. Knödel, Kartoffelpüree,
Reis oder frisches Baguette.