



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Erdbeer Kokos Porridge

Erdbeer Kokos Porridge

60 g Rinatura Haferflocken Bio

250 ml Lien Ying Creola de Coco Premium Kokosmilch

100 ml Wasser (nach Bedarf etwas mehr)

1 Esslöffel Kokosraspeln

150 g frische Erdbeeren (oder TK Erdbeeren, aufgetaut)

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Prise(n) Salz

Optional: Vanilleextrakt oder Zimt

Optional als Topping:

FrISChe Erdbeeren

Nüsse (z.B. Mandeln oder Cashewkerne)

Rinatura Chiasamen Bio

Erdbeer Kokos Porridge

1.

Haferflocken, Kokosmilch, Wasser, Salz und Kokosraspeln
in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren auf mittlerer

Hitze langsam aufkochen lassen.

Wenn der Porridge anfängt einzudicken (nach etwa 3–5 min.), die Erdbeeren kleinschneiden und unterrühren. Sie können leicht zerdrückt werden, damit sie sich gut verteilen.

Honig und ggf. etwas Vanilleextrakt und/oder Zimt dazugeben. Alles gut umrühren und noch 2–3 min. köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

In eine Schüssel geben und mit den Toppings nach Wahl dekorieren.