



Rezeptkarte

Haferbrei mit Chai Masala, Beeren und Pistazienkernen

Haferbrei mit Chai Masala, Beeren und Pistazienkernen

Zutaten (4 Personen):

160 g Haferflocken zart

800 ml Milch

1 Prise Salz

1 TL Chai Masala

4 TL Honig

250 g gemischte Beeren (Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren)

20 g Pistazienkerne

Zubereitung (ca. 5 Minuten):

Haferflocken, Milch und eine kleine Prise Salz in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen. Chai Masala unterrühren und kurz köcheln lassen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Nach Bedarf mit Honig süßen.

Den Haferbrei auf vier Schalen verteilen und etwas auskühlen lassen. Mit Beeren und Pistazienkernen bestreuen.