Rhabarber-Reis mit Vanille-Skyr

Den Reis zusammen mit Kardamom, Zimt, Vanille, Salz und der Limettenschale in einen hohen Topf geben und umrühren. 700 ml Rhabarbernektar zum Reis geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald der Reis kocht, die Hitze sofort auf die kleinste Stufe herunterdrehen und den Deckel auflegen.

Den Reis ca. 30 Minuten ziehen lassen, ohne den Topf zu öffnen. Anschließend den restlichen Nektar in den Reis rühren damit er schön cremig wird. Noch einmal kurz ziehen lassen und anschließend auf Portionsschalen verteilen.

Skyr natur mit Vanille cremig rühren und als Klacks auf dem Rhabarber-Reis setzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und das fruchtige Frühstück warm oder kalt servieren.

© Gourmetguerilla

Tipps:
Der Rhabarber-Reis kann auch ohne Probleme am Vortag zubereitet uns abgekühlt zum Frühstück serviert werden. Dann erst kurz vor dem Servieren den restlichen Rhabarbernektar unterrühren. Wer einen Reiskocher besitzt, kann den Rhabarber-Reis auch darin prima zubereiten.



Zutaten
für 3 bis 4 Portionen:

- 200 g Rundkornreis bzw. Milchreis
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1/3 TL gemahlene Vanillleschote (ersatzweise etwas Vanillezucker)
- 1 Prise Salz
- fein abgeriebene Schale von 1/2 Limette
- 750 ml Rhabarbernektar (gern mit 65% Saftgehalt)
- 200 g Skyr natur
- 1/3 TL gemahlene Vanilleschote (ersatzweise etwas Vanillezucker
- 2 EL gehackte Pistazien