



Pikanter Käse Porridge mit Spinat

Eine pikante Variante

Anleitung

1. Die Haferflocken mit der Milch und dem Wasser in einen Topf geben.
2. Aufköcheln lassen und bei mittlerer Hitze für rund 7 – 10 Minuten einköcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Den Käse fein schneiden. Die Käsestreifen, den frischen Spinat und den Sauerrahm unter den Haferflockenbrei heben.
4. Nochmals für rund ein bis zwei Minuten köcheln lassen.
5. Den Käse Porridge mit etwas Olivenöl, Salz & Pfeffer verfeinern und mit Kräutern abschmecken.
6. Die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.
7. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Champignons darin anbraten. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
8. Den Porridge mit den gebratenen Champignons, etwas frischem Spinat, geriebenem Käse und Kresse garniert servieren.

Tipp:

Dazu passt gebratener Speck oder alternativ Eier (Spiegelei, pochiertes Ei).

Benötigte Zutaten

120 g	Haferflocken
250 ml	Premium Frühstücks-Heumilch
100 ml	Wasser
75 g	Premium Bergtilsiter
2 Handvoll	frischer Spinat
150 g	Premium Sauerrahm
etwas	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	Kräuter (frisch)
Topping	
75 g	Champignons
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
etwas	frischer Spinat
etwas	Premium Bergtilsiter
etwas	Kresse



Ein Rezept von cookingcatrin.at

SalzburgMilch

