



## ZIMTPORRIDGE MIT KARAMELLISIERTEN ORANGEN



Für 2 Personen

### ZUTATEN

180 g Haferflocken  
1/2 TL gemahlener Zimt  
2 Orangen  
2 Blutorange  
400 ml Wasser  
400 ml Vollmilch  
100 g Crème fraîche  
2 EL Zucker  
1 EL Butter  
1 Maracuja  
1 EL Muscobado Vollrohrzucker  
2 EL gehobelte Mandeln  
4 Stängel Minze (zum Garnieren)  
gemahlener Zimt (zum Servieren)

### ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Orangen auspressen und die Schale einer Blutorange abreiben. Die restlichen Orangen und Blutorange schälen und in Scheiben schneiden.

Haferflocken, Wasser und Milch mit Zimt und Blutorangeabrieb in einem kleinen Topf bei Stufe 5 auf dem Induktionsfeld zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, bis der Porridge die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Crème fraîche hinzufügen und vermengen. Falls der Porridge zu dick wird, mehr Milch hinzufügen.

Zucker in einer Pfanne auf Stufe 6 karamellisieren. Butter hinzugeben und die Pfanne leicht schwenken, bis die Butter geschmolzen ist. Sobald sich leichte Bläschen bilden, mit Orangensaft ablöschen und verrühren. Orangen- und Blutorange-scheiben in die Pfanne geben und in der Orangen-Karamell-Soße erwärmen. Die Pfanne anschließend vom Herd nehmen.



## ZIMTPORRIDGE MIT KARAMELLISIERTEN ORANGEN

### ZUBEREITUNG

Porridge auf Servierschüsseln verteilen, mit karamellisierten Obstscheiben belegen und mit Orangen-Karamell-Soße beträufeln. Maracuja halbieren, das Fruchtfleisch auslöffeln und auf die Schüsseln verteilen. Mit Vollrohrzucker, gehobelten Mandeln, Minzeblättchen und gemahlenem Zimt bestreuen.