



## Milchreis nach swissmilk, angepasst von Anisha Gander

Mengen für 10 Personen

Dazu pass ein Kompott saisonaler Früchte (oder TK Früchte)

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201701\\_07/milchreis-mit-afelkompott/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201701_07/milchreis-mit-afelkompott/)

Tags: günstig, Glutenfrei, schnell, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Salz

1.5 Liter Milch	
1.0 Liter Wasser	Wasser und Milch aufkochen
600 g Risottoreis	
2.0 Prise Salz	
40 g Zucker	Reis, Salz und Zucker begeben. Temperatur auf mittlere Stufe zurückschalten. Reis 20-30 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis er weich ist und eine sämige Konsistenz hat. Von der Herdplatte ziehen.
75 g Zucker	
2.5 TL Zimt	Zucker und Zimt mischen. Separat bereitstellen.
1.0 kg Apfelmus	