Reisbrei mit Lavandula, Olivenöl und Puffreis



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **50. min**

Zutaten

- 300 g Lavandula Käse
- 1 l Vollmilch
- 100 g Reis
- 40 g Zucker
- 80 g Puffreis
- 2 Tropfen ätherisches Lavendelöl

Zubereitungschritte

1. Die Rinde von 150 g Lavandula entfernen und den Käse reiben.

2. Erwärmen Sie die Milch leicht in einem Topf und rühren Sie nach und nach den geriebenen Käse und das ätherische Lavendelöl unter.
3. Mixen, um eine homogene Masse zu erhalten.
4. Weiter aufwärmen. Sobald es kocht, den Reis einrieseln lassen, die Hitze reduzieren und dann ca. 40 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
5. Etwas Olivenöl hinzugeben und dann die Zubereitung in die Serviergläser füllen. Bei Zimmertemperatur beiseitestellen.
6. Schneiden Sie den restlichen Käse in kleine Würfel.
7. Dekorieren Sie kurz vor dem Servieren die Gläser mit dem Puffreis und den kleinen Käsewürfeln.

? **Tipp:** Dieses Rezept kann sowohl als Vorspeise als auch als leicht gesüßter Nachtisch serviert werden.