



Orientalisches Chai Porridge



Zutaten

1 Portion

- 40g Zwicky Porridge
- 200ml Milch (z.B. Kuhmilch, Hafermilch oder Sojadrink)
- 3 TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- 1 TL Ingwer, gemahlen
- ½ TL Muskatnuss, gemahlen
- ¼ TL Nelke, gemahlen
- Früchte und Nüsse nach Wahl (z.B. Granatapfelkerne, Kokosnuss, Feigen, Pistazien, Kiwi, Bananen etc.)

Zubereitung

- 1) Die Milch mit den Gewürzen mischen (am besten mit einem Schwingbesen und anschliessend mit dem Porridge aufkochen).
- 2) Das Porridge etwas ziehen lassen
- 3) Anschliessend kann dies mit Früchten und Nüssen garniert werden.

Tipp: Wer es gerne süss mag, kann das Porridge selbstverständlich mit einem Teelöffel Honig verfeinern.

Zwicky wünscht en Guete!