



Zutaten

- 100 g saisonales Obst (z.B. Beeren, Pflaumen, Äpfel, Ananas...)

Dessert, Beilage

Obst zum Arroz con Leche

Entdecken Sie unser fruchtiges Arroz con Leche Rezept mit saisonalem Obst. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Ideen.

So wird's gemacht:

1. Zucker und Sherry
2. Obst wenn nötig schälen oder waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Festes Obst, wie z.B. Pflaumen, Äpfel oder Ananas mit etwas Zucker und Sherry marinieren. 10 bis 15 Minuten vor Ende der Garzeit des Reises den Reis ein letztes Mal umrühren, die Obststücke auf den Reis geben und mit garen lassen.
3. Weiches Obst, wie z.B. Beeren, erst kurz vor dem Servieren marinieren und auf den fertigen Reis geben.