

## Hirse-Porridge mit Dörrobst

**Vor- und zubereiten:** ca. 20 Min.  
Für 2 Personen

**Pro Person:** 367 kcal  
F 14 g, Kh 47 g, E 12 g



Rezept von  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

- 4 dl Milch**
- 50 g Hirseflocken**
- 2 Prisen Salz**
- 30 g entsteinte Dörropflaumen**, in feinen Streifen
- 1 Apfel**, in Schnitzen
- 2 EL ungesalzene geschälte Pistazien**, grob gehackt
- 1 EL getrocknete Aroniabeeren** oder Sultaninen

1. Milch mit Hirseflocken und Salz unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 2 Min. weiterköcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Dörropflaumen darunter rühren, zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen. Porridge mit den Apfelschnitzen, Pistazien und Aroniabeeren anrichten.