



Maronen-Feigen-Porridge mit Granatapfel

Maronen-Feigen-Porridge mit Granatapfel

1 Stück(e) getrocknete Feige

3 Stück(e) Maronen

3 Esslöffel Dr. Budwig Porridge

150 ml (pflanzliche) Milch

0.5 Teelöffel Zimt

3 Esslöffel Granatapfelkerne

1 Esslöffel Pekannüsse, gehackt

1 Teelöffel Algenöl Orange

1 Esslöffel Energiemix Granatapfel-Aronia

Zubereitungszeit: 3 min

Kochzeit: 2 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1

Kalorien p.P.: 442 kcal

Maronen-Feigen-Porridge mit Granatapfel

1. Getrocknete Feigen und Maronen klein schneiden.
2. Budwig Porridge, Maronen, Feige, Zimt und Milch in

einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Hitze 1-2 Minuten köcheln lassen.

3. Das Porridge in eine Schale geben, kurz abkühlen lassen und Öl unterrühren. Mit Granatapfelkernen, Energiemix und Nüssen toppen und genießen!