



## Rezeptidee: Porridge

**Tipp:** Immer wieder neue Toppings lassen das Porridge nicht langweilig werden. Walnüsse, Mandelmus, Pflaumen oder Bananen sorgen für Abwechslung!

### Zubereitung:

1. Haferflocken, Kakaopulver und ggf. Zimt in eine Müslischüssel geben.
2. Milch oder Pflanzendrink auf dem Herd erwärmen bis Dampf aufsteigt, zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und gut verrühren.
3. Porridge ca. 5 Minuten quellen lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Währenddessen das Obst für das Topping waschen und kleinschneiden.
5. Anschließend das Obst auf das warme Porridge geben, etwas Zartbitterschokolade darüber raspeln und genießen.

### Zutaten (für eine Portion):

- 50 g zarte Haferflocken
- 1 gehäufte Teelöffel Kakao- oder Trinkschokoladenpulver
- Optional: Zimt nach Belieben
- 150 ml Milch oder Pflanzendrink
- Als Topping: Obst (z. B. Apfel oder Weintrauben), Zartbitterschokolade