



# WIR MACHEN ES SCHÖN

## Gesunde Frühstücksidee fürs #zuhausebleiben

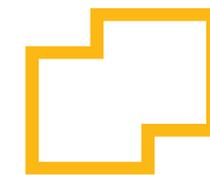
1. Die Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen.
2. Haferflocken dazugeben und unter ständigem Rühren langsam aufkochen lassen.
3. Den Haferbrei für 3 bis 5 Minuten bei geringer Hitze quellen lassen und weiterhin umrühren.
4. Nun ca. 100 g der Tiefkühlhimbeeren vorsichtig unterrühren bis sich das Porridge rosa verfärbt. Je nach gewünschter Konsistenz den Haferbrei vom Herd nehmen.
5. Das Porridge anschließend in eine Schüssel geben und mit den restlichen Himbeeren garnieren.

**Tipp:** Je nach gewünschter Bissfestigkeit können sowohl feine als kernige Haferflocken verwendet werden.



### Zutaten rosa Porridge:

- ca. 6 EL Haferflocken
- 200 ml Wasser, Milch oder pflanzliche Alternative
- 1 TL Vanillezucker (nach Belieben)
- 150 g Himbeeren (tiefkühl)



**GCP**

Bei uns in guten Wänden.