



# Kardamom-Quinoa-Porridge

2 Portionen

## Zutaten

135 g Quinoa	2 TL Rosinen
120 ml Wasser	1 Birne
¼ TL Salz	4 Walnüsse
420 ml Mandelmilch	
½ TL Vanilleextrakt	
¼ TL Kardamom	

## Zubereitung

In einem kleinen Topf die Quinoa zusammen mit dem Wasser, Vanilleextrakt, Salz, Kardamom und  $\frac{3}{4}$  der Mandelmilch aufkochen. Die Hitze reduzieren und alles für 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit von der Quinoa komplett aufgenommen wurde.

Nun den Topf vom Herd nehmen, das Porridge 5 Minuten ruhen lassen und anschließend mit einer Gabel etwas auflockern und die Rosinen unterheben.

Die Birne in Scheiben schneiden. Das Porridge in einer Schüssel mit der restlichen Mandelmilch, den Birnenscheiben, den gehackten Mandeln und Walnüssen anrichten.