

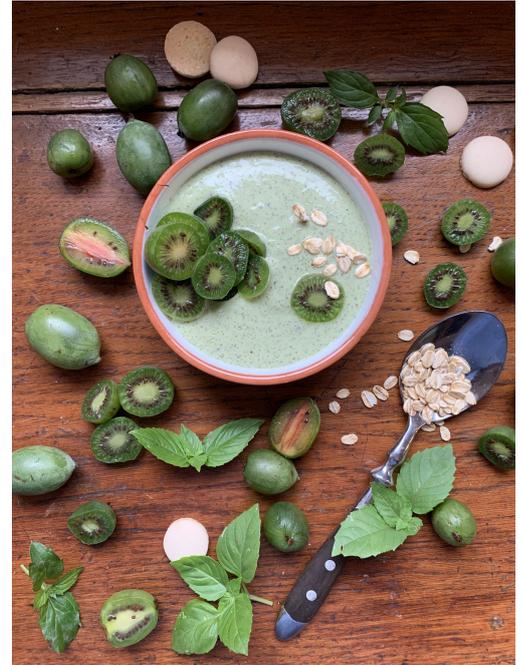
## Porridge mit Kiwibeeren



### Zutaten:

#### Für 4 Personen:

- 500 g Kiwibeeren (aus Baden-Württemberg)
- 100 g Dinkel- oder Haferflocken
- 500 g Milch
- Etwas Pfefferminze und Basilikumblätter
- Abrieb eine Bio-Limette
- Mark einer Vanilleschote
- Wer möchte: Zucker oder Honig nach Belieben



### Zubereitung

Für das Porridge die Milch mit Vanillemark zum Kochen bringen.

Die Dinkel- oder Haferflocken zugeben und 1 Minute rührend kochen.

Den Topf beiseitestellen und eventuell mit Zucker oder Honig süßen.

Die Kiwibeeren waschen und halbieren.

Die Hälfte der Kiwibeeren und dem Limettenabrieb mit dem Porridge vermengen und fein pürieren.

Zum Servieren den Porridge in Schalen abfüllen und mit Kiwibeeren belegen.

Mit Kräutern garnieren und servieren.