



## ROOIBOS TANGERINE-PORRIDGE (vegan)

Rezept für 4 Portionen

### ZUTATEN:

5 dl Mandel- oder Hafermilch  
 5 dl Wasser  
 2 Beutel Sirocco Rooibos Tangerine  
 2 EL Rohrzucker  
 ½ TL Salz  
 1 Bio Orange  
 240 g feine Haferflocken  
 ca. 40 g Granola (vegan)

### ZUBEREITUNG:

Mandelmilch, Wasser, Teebeutel ohne Schnur, Rohrzucker, Salz und Haferflocken in die Pfanne geben. Die Hälfte der Orangenschale fein dazureiben. Alles zusammen aufkochen und kurz köcheln lassen, bis die Flüssigkeit knapp aufgesogen und der Porridge sämig ist. Beutel herausnehmen und etwas ausdrücken.

Orange schälen, in Stücke schneiden. Porridge in Schalen anrichten mit Orangen belegen. Granola darüberstreuen, sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

### DER GENUSS-TIPP

4 Datteln entsteinen und in Würfelchen schneiden. Vor dem Servieren unter den Porridge mischen.

Viel Spass beim Ausprobieren!

