

STRACCIATELLA-NOCKERLN

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

- 7½ dl **Milch**
150 g **Rundkornreis**
(z. B. Camolino)
1 **unbehandelte Zitrone**,
nur wenig dünn abgeschälte
Schale
½ **Vanillestängel**,
längs aufgeschnitten,
Samen ausgekratzt
2 Prisen **Salz**
- zusammen in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 25 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Zitronenschale und Vanillestängel herausnehmen, in einer Schüssel auskühlen
- 1 dl **Rahm**, steif geschlagen
50 g **dunkle Schokolade**
(z. B. Crémant), fein gehackt
- mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen
- 4 Esslöffel **Schokoladesauce** (Dr. Oetker)
1 Esslöffel **saurer Halbrahm**
2 Esslöffel **Schokoladespäne**
- zum Verzieren

Servieren: mit zwei Esslöffeln Nockerl formen, dabei Löffel immer wieder in heisses Wasser tauchen. Nockerl auf Teller verteilen, einige Tropfen Schokoladesauce dazwischen verteilen, etwas sauren Halbrahm darauf geben, ein Holzspiesschen durch die Tropfen ziehen, sodass «Herzchen» entstehen. Schokoladespäne darüber streuen.

Pro Person: 26 g Fett, 12 g Eiweiss, 52 g Kohlenhydrate, 2052 kJ (491 kcal)

