

## Rezept Schokorisotto

### Für 2 Portionen Vorbereitung

180 g Gerste gekocht oder 60 g Gerste kochen  
50 g Schokolade hacken (mindestens 70 % Kakao)  
1 Apfel halbiert, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden  
50 ml Milch

**Außerdem:** Honig, Butter, Bourbon-Vanillezucker, Zimt

### Zubereitung

Schokolade bei sanfter Hitze schmelzen. Mit Milch und 1 EL Honig glatt rühren.

Die Gerste in die Schokoladenmischung einrühren und alles einmal aufkochen.

Dann in einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter zergehen lassen, 1 EL Vanillezucker einstreuen.

Die Apfelspalten in der Vanillebutter ringsum kurz anbraten, ohne dass die Butter zu rauchen beginnt.

Das Risotto in Gläser oder Schalen füllen, mit den heißen Äpfeln garnieren und nach Geschmack mit etwas Vanillebutter beträufeln.

Mit etwas Zimt abrunden.

**Tipp:** Versuchen Sie statt der Äpfel doch mal Pflaumen oder Kirschen, in der Pfanne flambiert.