

GRIESSBREI MIT GESCHMORTEN ZWETSCHGEN UND PEKANNÜSSEN



GRIESSBREI MIT GESCHMORTEN ZWETSCHGEN UND PEKANNÜSSEN

Zutaten für 2 Portionen

150 g Grieß, z.B. Emmer oder Dinkelgrieß / 500 ml Hafermilch, oder andere Milch nach Wahl / 1/2 TL Zimt, gemahlen / 1/2 TL Vanille, gemahlen / 1-2 TL Bio Honig oder Ahornsirup / 1 Prise Salz

Zutaten Topping:

2 Handvoll Zwetschgen / 1 Orange, Saft und Abrieb / 1/4 TL Zimt, gemahlen / 1 TL Honig oder Ahornsirup – je nach Süße der Zwetschgen / ein paar Pekannüsse, grob gehackt

Zubereitet mit

RIESS Omelettpfanne
Ø 20 cm Pastell-Blau



Artikelnummer: 0290-006
Erhältlich in Ø 20 und 22 cm
(Goldgelb)
Mehr Infos unter www.riess.at

RIESS Stielkasserolle
Ø 16 cm Pastell-Gelb



Artikelnummer: 0037-006
Erhältlich in Ø 12 (Rosa),
14 (Türkis) und 16 cm

Zubereitung

1. Für das Zwetschgenkompott die Zwetschgen entkernen und in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen. Den Orangensaft, Zimt, etwas Orangenabrieb und Honig dazugeben und die Zwetschgen auf mittlerer Hitze ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Während die Zwetschgen köcheln, die Hafermilch in einem kleinen Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Zimt, Vanille, Honig hinzugeben. Unter ständigem Rühren den Grieß hineingeben. Etwa 1-2 Minuten lang rühren und dann direkt in zwei Schüsseln umfüllen.
3. Den Grießbrei mit dem Zwetschgenkompott servieren, mit Pekannüssen bestreuen und am besten warm genießen.

Rezept und Foto von Lena Fuchs
meinleckersleben.com