Rezept

Süßer Grieß-Ricotta-Auflauf

Ein Rezept von Süßer Grieß-Ricotta-Auflauf, am 28.04.2024

Zutaten

300 ml	Milch
	Salz
50 g	Macadamianüsse
250 g	Ricotta
250 g	Himbeeren
1 EL	Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)
1 EL	Zitronensaft
	Butter für die Form
1 EL	Vanillezucker
70 g	Weichweizengrieß
1	Ei (M)
1 EL	Butter
2	Orangen
1 EL	Orangenmarmelade
1 EL	Ahornsirup (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 905 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Milch mit Vanillezucker und 1 Prise Salz aufkochen, den Grieß einstreuen und bei geringer Hitze ca. 5 Min. unter Rühren quellen lassen, etwas auskühlen lassen. Die Macadamianüsse grob hacken.

2. Ei trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit Ricotta unter den Grieß rühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 cm Ø) geben, mit Macadamias und Butter in Flöckchen belegen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen.

3. Inzwischen Himbeeren verlesen und waschen. Orangen mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den ablaufenden Saft auffangen. Orangensaft mit Likör, Marmelade, Zitronensaft und nach Belieben Ahornsirup verrühren und mit dem Obst mischen. Den Obstsalat zum Auflauf essen.