

### Rezept

# Grießschnitten mit Pilzen

Ein Rezept von Grießschnitten mit Pilzen, am 21.05.2025

#### Zutaten

300 ml Sojamilch oder Hafermilch
Kräutersalz

100 g Hartweizengrieß oder Instant-Polenta
30 g gemahlene Haselnüsse
200 g Champignons
50 g getrocknete Tomaten (in Öl)

2 Stängel
Petersilie
3 - 4 EL Öl
1 TL getrockneter Rosmarin
40 g Walnusskerne

### **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Die Milch aufkochen. Den Knoblauch schälen und 1 Zehe zur Milch pressen, mit Kräutersalz würzen. Grieß oder Polenta und die Haselnüsse hinzufügen und den Brei 2 3 Min. bei mittlerer Hitze rühren, bis er stark angedickt ist. Den Brei knapp 2 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und mit angefeuchteten Händen etwas flacher drücken, dann ca. 30 Min. abkühlen lassen.
- 2. Dann die Pilze putzen und in dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen und grob würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
- 3. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Darin Pilze mit Rosmarin anbraten. Restlichen Knoblauch dazupressen. Tomaten, Petersilie und Walnüsse dazugeben, kurz mitbraten. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Zugedeckt warm halten.
- 4. Grießplatte in Dreiecke schneiden. Nach und nach übriges Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Grießschnitten darin portionsweise in 4 5 Min. von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Grießschnitten mit den Pilzen auf Tellern anrichten.