Rezept

Hafergrütze mit Nektarinen

Ein Rezept von Hafergrütze mit Nektarinen, am 08.10.2026

Zutaten

450 ml	Milch (1,5 % Fett)
4 EL	Magermilchpulver
1	unbehandelten Zitrone
2	Nektarinen
100 g	Hafergrütze
1 TL	abgeriebene Schale von
40 g	Mandelblättchen
	1-2 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Milch aufkochen lassen; Hafergrütze, Milchpulver und Zitronenschale einrühren und bei kleinster Hitze unter gelegentlichem Rühren 5 Min. köcheln lassen. Die Grütze von der Kochstelle nehmen und noch 10 Min. quellen lassen.

2. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Nektarinen waschen, trockenreiben, halbieren und entsteinen. Die Hälften in dünne Spalten schneiden. Die Grütze mit Zucker abschmecken. Mit Nektarinenspalten und Mandelblättchen anrichten.