

## Rezept

# Hafergrütze mit Nektarinen

Ein Rezept von Hafergrütze mit Nektarinen, am 15.12.2025

## 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.