

Rezept

Pikante Grießschnitten

Ein Rezept von Pikante Grießschnitten, am 08.02.2025

Zutaten

1/2 l Milch	1/2 TL Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	Muskatnuss, frisch gerieben
150 g Hartweizengrieß	2 Eier
50 g Emmentaler, frisch gerieben	2 EL Butter
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Milch mit Salz, je 1 Prise Pfeffer und Muskat aufkochen lassen, den Grieß einrühren. Abkühlen lassen.

2. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Ein Backblech zu zwei Dritteln einfetten. Den Backofen auf 175° vorheizen.

3. Eigelbe und Käse unter den Grießteig rühren. Die Eiweiße unterheben. Den Teig 2 cm dick auf das Backblech streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 150°) 15 Min. backen. Zum Schluss den Backofengrill zuschalten und die Schnitten kurz bräunen.

4. Die Butter schmelzen und die Grießschnitten damit einpinseln. Die fertigen Schnitten in Stücke schneiden. Dazu passen Gemüse oder Salat.