

Rezept

Schnelle Grieß-Spaghetti

Ein Rezept von Schnelle Grieß-Spaghetti, am 18.04.2024

Zutaten

250 g Erdbeeren	2 EL frisch gepresster Orangensaft
2 EL Erdbeerkonfitüre	375 ml Milch
125 g Sahne	2 EL Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	100 g Hartweizengrieß
30 g weiße Schokolade	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und grob zerschneiden. Orangensaft und Konfitüre zugeben und alles mit dem Pürierstab glatt pürieren. Das Püree kalt stellen.

2. Milch und Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker in einem Topf aufkochen. Den Grieß einrieseln lassen und unter Rühren bei mittlerer Hitze 1 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Den Grießbrei portionsweise durch eine kalt ausgespülte Kartoffelpresse auf vier Dessertteller drücken. Das Erdbeerpüree darauf verteilen und die weiße Schokolade darüberspeln.