

Rezept

# Schnelle Grieß-Spaghetti

Ein Rezept von Schnelle Grieß-Spaghetti, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Erdbeeren	<b>2 EL</b> frisch gepresster Orangensaft
<b>2 EL</b> Erdbeerkonfitüre	<b>375 ml</b> Milch
<b>125 g</b> Sahne	<b>2 EL</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>100 g</b> Hartweizengrieß
<b>30 g</b> 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 darüberraupeln.