Rezept

Schnelle Grieß-Spaghetti

Ein Rezept von Schnelle Grieß-Spaghetti, am 08.10.2026

Zutaten

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

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 darüberraspeln.