



# Grießbrei mit Himbeeren

Zeit gesamt  
🕒 10min

Zubereitungszeit  
🕒 10min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Milch	800 ml
Weichweizengrieß	80 g
Himbeeren, frisch	200 g
Minze, frisch	10 g
Zimt	
Zucker	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. In einem Topf Milch bei hoher Stufe aufkochen, Grieß einrieseln lassen und unter ständigem Rühren ca. 2 Min. köcheln. Topf vom Herd ziehen und zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen.
2. Himbeeren waschen. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.
3. Grießbrei mit Zimt und Zucker abschmecken, auf Schälchen verteilen und mit Himbeeren und Minze servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	212 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	7 g