



Grießbrei mit Johannisbeermarmelade

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, ganz	50 g
Milch	500 ml
Zucker	20 g
Salz	
Weichweizengrieß	50 g
Johannisbeerkonfitüre	80 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Schneebesen

1. Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne fettfrei goldbraun rösten. Anschließend zum Abkühlen beiseite stellen.
2. In einem Topf Milch, Zucker und Salz aufkochen. Unter ständigem Rühren Grieß in die kochende Milch rühren und auf niedriger Stufe ca. 3–5 Min. quellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren und darauf achten, dass der Grießbrei nicht zu fest wird.
3. Grießbrei auf Teller verteilen und mit Johannisbeermarmelade gerösteten Mandeln garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	233 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	10 g