

Cremiger Grießbrei mit Ananas-Kompott

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für ca. 2 Portionen:

40 g Taiga getrocknete Ananas

200 ml Apfelsaft

1 TL Speisestärke

1/2 Granatapfel

400 ml Milch oder Pflanzendrink

40 g Weichweizengrieß

1 EL Rohrohrzucker

1 Prise Salz

2 EL Macadamiamus

Zubereitung:

1. Getrocknete Ananas grob zerkleinern und in einen Topf geben. Apfelsaft mit Speisestärke vermengen, zur getrockneten Ananas geben. Unter Rühren aufkochen und anschließend auf der ausgeschalteten Herdplatte quellen lassen. Granatapfelkerne aus der Schale lösen.
2. In einem zweiten Topf die Milch zum Kochen bringen und unter Rühren den Weichweizengrieß, Rohrohrzucker und Salz einrieseln lassen. Topf von der Platte nehmen und den Grießbrei mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten quellen lassen.
3. Macadamiamus unter den Grießbrei rühren, dann auf zwei Schüsseln oder Gläser verteilen und mit lauwarmem Ananas-Kompott und Granatapfelkernen garniert servieren.