

# GATOH GAP REZEPTE

GRIESSCHNITTEN MIT WALDBEERENKOMPOTT

Zubereitungszeit 15 - 20 min | Für 1-2 Personen



GATOH  
GAP



FOLLOW | KOMMENT | LIKES



WWW.GATOHGAP.DE

# Zubereitung

# Zutaten

## Zubereitung:

1. In einem Topf die Milch zum Kochen bringen. Den Grieß, Zucker und Salz in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren bei niedriger Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen, bis die Masse dickflüssig wird. Den Topf vom Herd nehmen und die Eier einzeln in die Grießmasse einrühren.
2. Eine rechteckige Auflaufform mit Butter einfetten und die Grießmasse gleichmäßig darin verteilen.
3. Die Form in den Kühlschrank stellen und die Griesschnitten mindestens 2 Stunden lang abkühlen und fest werden lassen.
4. In der Zwischenzeit das Beerenkompott zubereiten: Die Beeren, Zucker, Zitronensaft und Zimt in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Beeren weich sind und das Kompott eine leicht säuerliche Süße entwickelt hat.
5. Die abgekühlte Grießmasse aus der Form nehmen und in Schnitten oder Dreiecke schneiden.
6. Die Griesschnitten in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anbraten.
7. Die Griesschnitten mit dem warmen Beerenkompott servieren und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

## Zutaten:

- 500 ml Milch
- 70 g Weichweizengrieß
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 EL Butter
- 200g Waldbeeren-Mischung (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren)
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Zimt

**Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!**