

Grieß-Schnitten mit Erdbeeren

Für 2 Personen

250 g Erdbeeren 500 ml Milch 40 g Zucker
90 g Dinkelgrieß 20 g Butter 40 g Zucker, braun
2 EL Vanillesirup

Die Milch mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend den Dinkelgrieß einrühren und zu einem dicken Brei kochen. Den Brei zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu einer zentimeterdicken Platte ausrollen und abkühlen lassen. Anschließend die Platte in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den braunen Zucker darin karamellisieren. Die Erdbeeren vom Grün befreien, vierteln und mit dem Zucker und dem Sirup vermengen. Die Grießschnitten mit den Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Bartel am 02. September 2010