

Grieß-Pudding mit Minz-Pesto

Für 4 Personen

1 Bund frische Minze	2 EL Mandelstifte	50 g Zucker
80 ml Sonnenblumenöl	500 ml Milch	100 g Weichweizengrieß
1-2 TL Rosenwasser (Apotheke)		

Minze abspülen und trockenschütteln. Minze in kochendem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die groben Stiele entfernen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Minze, Mandeln, 20 g Zucker und Sonnenblumenöl zu einem Pesto pürieren. Milch und Rest Zucker aufkochen. Grieß einrühren und unter etwa 1 Minute unter stetigem Rühren kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Grießpudding mit Rosenwasser aromatisieren, in Dessertgläser geben und kalt stellen. Grießpudding mit dem Minzpesto anrichten. Nach Belieben mit essbaren Rosenblüten dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. März 2013