



Rezept Idee

Exotischer MANGO-Griessbrei

Zutaten für 4 Portionen

100 g natene SOFT DRIED MANGO

1.000 ml Milch

3 EL Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Prisen Salz

100 g Weichweizengrieß

2 EL gehackte Pistazien

Zubereitungsschritte

1.

Die Mango-Scheiben in kleine Würfel schneiden, mit heißem Wasser übergießen und ca. 30 Minuten quellen lassen. Das überschüssige Wasser abgießen.

2.

Milch mit Zucker, Vanillezucker und Salz unter ständigem Rühren aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Grieß unterrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und unter Rühren erneut aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Mangostücke unterrühren. Anschließend zugedeckt etwa 10 Min. ruhen lassen.

3.

Den fertigen Grießbrei in Dessert-Schälchen füllen und mit den gehackten Pistazien garnieren.