

Grieß mit beschwipsten Zwetschgen

Für zwei Personen

250 g Grieß	4 Zwetschgen	1 Zitrone
1 Vanilleschote	1 EL Zimt	100 g brauner Zucker
150 ml Milch	50 ml Sahne	250 ml Rotwein

Die Milch in einem Topf aufkochen lassen, den Grieß hinzufügen und ständig rühren. Die Sahne und ausgekratzte Vanille unter den Grieß rühren, in die Sturzform geben und in den Kühlschrank kalt stellen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und mit dem Zucker in einen Kochtopf geben. Den Rotwein und den Zimt hinzufügen und 15 Minuten kochen lassen. Die Schale von der Zitrone reiben. Den gekühlten Grieß auf den Teller stürzen, die beschwipsten Zwetschgen dazugeben, mit der Zitronenschale garnieren und servieren.

Svenja Kress am 19. Dezember 2013