

Grießbällchen

Zutaten für 2 Portionen

200 g	Khorasan Grießmehl
400 ml	Milch deiner Wahl
2 TL	Kokosöl/Ghee oder ein anderes Öl/Fett
40 g	Zucker
etwas	Zimt oder Vanille
etwas	Obst deiner Wahl



Zubereitung

- Den Grieß in einem Topf unter ständigem Rühren leicht rösten.
- Kurz vom Herd nehmen und mit der Milch ablöschen.
- Mit einem Schneebesen gründlich umrühren, damit keine Klümpchen entstehen.
- Zurück auf die Herdplatte stellen, die Hitze reduzieren und weiterrühren bis eine relativ feste homogene Masse entsteht.
- Kurz abkühlen lassen, das Öl und die Vanille oder das Zimt hinzugeben und vermengen.
- Mit feuchten Händen kleine Bällchen aus dem Teig formen, mit dem Obst deiner Wahl befüllen und nochmals in etwas Grießmehl wälzen.
- In einer Pfanne mit dem Öl deiner Wahl anbraten und fertig sind deine Grießbällchen.

Passend dazu kannst du eine Vanillesoße, heiße Beeren mit etwas Zimt oder Apfelmus servieren.