

## Griesbrei mit Mandarinen-Kompott

### Zutaten:

2 bis 2,5 l Milch  
225 g Grieß  
3 EL Zucker  
1 Prise Salz  
2 Dosen  
Mandarinen 314g



|      |          |                  |         |
|------|----------|------------------|---------|
| 4    | Personen | 20               | Minuten |
| 0,60 | Euro pro | Saft, Früchtetee |         |

### Die Zubereitung:

#### Der Griesbrei:

- Die Milch zusammen mit Zucker und einer Prise Salz zum Kochen bringen.
- Den Topf vom Herd nehmen und den Grieß nach und nach einstreuen und kräftig mit einem Schneebesen rühren damit keine Klümpchen entstehen.
- Den Grieß noch mal auf den Herd stellen und bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
- Je nach belieben kann man etwas weniger Milch zugeben dann wird der Grießbrei etwas fester.
- Vor dem Servieren mit Zucker und Zimt bestreuen.
- Die Dose Mandarinen öffnen, abgießen und die Mandarinen in den Griesbrei legen

#### Tip:

- Mann kann auch ½ Milch und ½ Sahne nehmen
- Sie können auch andere Kompotte oder Apfelmus statt der Mandarinen nehmen.
- 1 Päckchen Vanillezucker zusammen mit dem Gries und dem Salz einstreuen.

**Urlaub im Schwarzwald ?**

**[www.schwarzwald-lastminute.com](http://www.schwarzwald-lastminute.com)**