Himbeer – Grießbrei

Cremiger Grießbrei aus feinem Reisgrieß, veredelt mit fruchtigem Himbeerpüree, überzeugt durch die wunderbar zarte Konsistenz und dem vollen Geschmack – ganz ohne Gluten. Der süße Brei steht der klassischen Variante in nichts nach und sorgt für einen echten Genussmoment. Probiere das Rezept gerne zuhause aus und lass dich überraschen, wie köstlich glutenfreier Grießbrei sein kann!
glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 2 – 3 Portionen

Für den Grießbrei:
500ml Milch (ggf. laktosefrei)
1 Prise Salz
2 EL Zucker
75g Vollkorn-Reisgrieß (z.B. von Werz oder Spielberger)
100g Himbeeren, püriert

Zur Dekoration:
einige Himbeeren
etwas Schlagsahne (ggf. laktosefrei)
essbare Blüten
Minzeblättchen

1. Milch, Salz und Zucker zum Kochen bringen.
2. Topf vom Herd nehmen, Grieß einstreuen und unter Rühren etwa 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Himbeerpüree unterrühren.
3. Den Grießbrei in Dessertschälchen umfüllen und auskühlen

lassen.
4. Mit Himbeeren, Sahnetuffs, essbaren Blüten und Minzeblättchen dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Milch durch eine pflanzliche Alternative auf Cashew- oder Mandelbasis tauschen. Sahne durch einen veganen, aufschlagbaren Sahneersatz austauschen.

