



## Karamellierte Mandelgrießwürfel mit Erdbeeren

### Zutaten (für vier Portionen)

400 ml Mandeldrink  
65 g Hartweizengrieß  
2 EL gemahlene Mandeln  
1 1/2 EL Zucker  
1 EL Vanillezucker  
Abrieb von einer unbehandelten Orange  
2 EL brauner Zucker  
200 g Erdbeeren

### Garnitur:

8 Minzkrönchen

### Zubereitung (circa 30 Minuten)

Mandeldrink zum Kochen bringen. Zucker und fein gemahlene Mandeln, Vanillezucker, Orangenabrieb zufügen, aufkochen lassen. Hartweizengrieß einrühren, von der heißen Platte nehmen und quellen lassen.

Auflaufform mit Öl einpinseln und mit Backpapier auslegen. Grießmasse einfüllen, etwas stauchen, dann kalt werden lassen und am besten über Nacht abgedeckt stehen lassen. Danach stürzen und in Würfel schneiden, mit braunem Zucker bestreuen und mit einer Abflämm pistole karamellisieren.

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, danach den Strunk ausschneiden, halbieren und in Fächer schneiden. Auf einem flachen Teller außen anlegen, die Grießwürfel in der Mitte anrichten, zum Schluß mit Minzkrönchen garnieren.

### Nährwerte pro Portion

241 kcal - 7 g Fett - 5 g Eiweiß - 43 g Kohlenhydrate - 4 BE  
**Dieses Gericht ist vegan.**