



DESSERT

KARTOFFEL-GRIESS AUFLAUF MIT BEEREN



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

1 H 20 MINUTEN

ZUBEREITUNG

KARTOFFEL- GRIESS AUFLAUF

300 g mehligkochende
Kartoffeln

1 Apfel

250 g Griess

150 g Zucker

25 g Butter, weich

1 Ei, verquirlt

1 Zitrone,
Schalenabrieb

5 dl Milch

Butter zum
Einfetten der
Form

2 EL Paniermehl

BEEREN- KOMPOTT

2 EL Zucker

4 EL Wasser

½ TL Vanille-
Essenz

750 g gemischte (z.B. Erdbeeren,
Beeren Heidelbeeren,
Himbeeren,
Brombeeren,
rote
Johannisbeeren)

ZUM SERVIEREN

Puderzucker

1

Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen. Ausdampfen lassen und an der Röstiraffel reiben.

2

Den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. An der Röstiraffel reiben. Mit dem Griess, dem Zucker, der weichen Butter, dem Ei und der Zitronenschale verrühren. Nach und nach die Milch zugießen und unterrühren.

3

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Kartoffelmischung einfüllen und flach streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa eine Stunde goldgelb backen.

4

Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit den Beeren anrichten.

5

Zubereitung Beeren-Kompott:

Das Wasser mit dem Zucker und der Vanille-Essenz in einer Pfanne erhitzen und rühren bis sich der Zucker auflöst.

6

Die Hitze zurückschalten und die Beeren zugeben. Bei schwacher Hitze kurz erwärmen und zum Auflauf servieren.