

Grießnudeln



Zutaten

100 g Grieß
(Weichweizen)
2 EL
Butterschmalz
250 g Nudeln
Kompot und
Zucker

Zubereitung

In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen, Grieß dazugeben und vorsichtig rösten. Mit etwas Wasser (ca. 50 ml) aufgießen und quellen lassen. Nudeln in Salzwasser kochen, Grieß und Zucker darunter mischen und mit Kompot servieren.

- Ø Weichweizengrieß für Süßspeisen
- Ø Hartweizengrieß für gesalzene Speisen