



## Rezept des Monats März 2024

# Grießbrei mit Beeren-Sauerkirschragout

**Zubereitungszeiten:** je 20 Minuten

**Portionen:** 4

### Zutaten Grießbrei

- 500 ml Milch
- 50 g Grieß
- 20 g Agavendicksaft

### Zutaten Beeren-Sauerkirschragout

- 250 g TK-Beeren-Kirschmix
- 20 g Agavendicksaft
- 10 g Mondamin Soßenbinder
- 160 ml Wasser

### Zubereitung Grießbrei:

1. Milch mit Agavendicksaft in einem Topf zum Kochen bringen
2. Grieß unter Rühren einrieseln lassen und nochmals aufkochen lassen
3. Topf vom Herd nehmen und den Grieß zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen

### Zubereitung Beeren-Sauerkirschragout:

1. Aufgetauter Beeren-Kirschmix mit Agavendicksaft in 140 ml Wasser aufkochen
2. Mondamin und 20 ml Wasser zusammen rühren
3. Mondamin-Wasser-Mischung in den Topf geben und den Beeren-Agavendicksaft-Mix abbinden

Kita Luna wünscht  
guten Appetit!