



BIO MIT HAND UND HERZ!

Grießbrei mit Pflaumen-Zimt-Kompott

Zutaten für 4 Personen

100 g	Werz Vollkorn Grieß, glutenfrei	6 EL	Werz Reissirup, glutenfrei
250 g	Pflaumen	1 Msp.	Vanillemark
1 Msp.	Zimt	1 TL	Zitronensaft
500 ml	Reisdrink	1	Prise Salz
1/2	Zitrone, unbehandelt		

Dieses Rezept kann man mit Werz Reis-, Hirse- und Buchweizen Vollkorn Grieß herstellen.

Zubereitung

Die Pflaumen waschen, entsteinen und in walnussgroße Stücke schneiden. In einen Topf mit 100 ml Wasser geben und einköcheln lassen. Mit 2 EL Werz Reissirup süßen, den Zimt unterrühren und beiseitestellen.

Den Reisdrink aufkochen, den Werz Grieß langsam unter ständigem Rühren hinzufügen und für ein paar Minuten auf dem Herd weiter köcheln lassen.

Anschließend von der Kochplatte nehmen und weitere 100 ml Reisdrink unter den Grießbrei rühren. Nun das Vanillemark, den Zitronensaft, 4 EL Werz Reissirup und eine Prise Salz unterrühren.

Den Grießbrei in Gläser oder in Schüsseln füllen und den Pflaumenkompott darauf verteilen.

Guten Appetit!



glutenfrei



vegan



Schaut auch auf Instagram und Facebook nach Inspirationen und Rezeptideen.
Hast Du Rezeptideen für uns? Sende eine Mail an: info@werz.bio



www.werz.bio



DE-ÖKO-007