

Rosa-Pfeffer-Griessnocken



Zubereitungszeit

40 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 480 kcal

Eiweiss: 25 g

Fett: 22 g

Kohlenhydrate: 44 g

Zutaten für 4 Portionen

1 l	Milch
ca.	1 TL Salz
1 TL	rosa Pfeffer
200 g	Hartweizengriess
100 g	geriebener Parmesan
2	Eier

Zubereitung

1. Milch aufkochen. Salz begeben und die Hälfte des Pfeffers dazumahlen. Griess einrieseln lassen. Unter Rühren ca. 5 Minuten quellen lassen. Pfanne vom Herd nehmen. Die Hälfte des Käses und die Eier unter den Griess rühren. Masse mit Salz abschmecken. Ca. 1,5 cm dick ausstreichen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus der Griessmasse Monde ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Ca. 10 Minuten gratinieren. Restlichen Pfeffer grob darübermahlen.