

# Warmer Grießpudding mit Erdbeeren

4 Personen

## Zutaten:

- 1 l Milch
- 300 g Weichweizengrieß
- 4 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 kg Erdbeeren
- 1 Bund Basilikum



## Zubereitung:

Milch aufkochen und den Grieß einrühren. Eigelbe und Zucker dazugeben, glatt rühren und auf kleiner Flamme etwa 5 Minuten weiterköcheln lassen.

Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark heraus kratzen und zu dem Grießpudding geben.

Zitrone und Orange waschen, die Schale abreiben und ebenfalls unter den Grießpudding ziehen.

Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte davon im Mixer pürieren. Den Rest vierteln und unter das Erdbeerpüree mischen.

Basilikum waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen.

Den warmen Grießpudding mit Erdbeerpüree anrichten, mit Basilikum dekorieren und servieren.