


# Süße Pfirsich-Grieß-Knödel

Eine süße Mahlzeit mit Pfirsichhälften, Sahne und Orangensaft

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

300 ml Milch  
200 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit  
Grießbrei nach klassischer Art  
150 g Dr. Oetker gehackte  
Mandeln  
500 g Pfirsichhälften  
(Abtropfgew.)  
100 ml Orangensaft

## 1 Vorbereiten:

Milch und Sahne **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Grießbrei unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftig weiterrühren. Grießbrei 5 Min. stehen lassen. Dann nochmals kräftig durchrühren und in einer Schüssel mind. 3 Std. oder über Nacht erkalten lassen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

## 2 Soße:

Die Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 3 Pfirsichhälften trocken tupfen und in 12 kleine Würfel (etwa 2 x 2 cm) schneiden. Für die Soße die restlichen Pfirsichhälften zusammen mit dem Orangensaft pürieren.

## 3 Knödel:

Aus dem Grießbrei mit Hilfe eines Esslöffels 12 Portionen abstechen. In jede Portion ein Pfirsichstückchen stecken und zu Kugeln formen. Die Kugeln in den gebräunten Mandeln wälzen und je 3 Bällchen auf einem Teller mit Pfirsichsoße anrichten.