

Süße Pfirsich-Grieß-Knödel

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Min.

**Zutaten:**

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