



Grießklöße mal anders

Zutaten für 4 Portionen: 800 g Tomaten, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 175 g Grieß, 80 g Butter, 3 Eier, 3 Esslöffel Sonnenblumenkerne, 3 Esslöffel gutes Olivenöl, frisches Basilikum (etwa einen halben Topf) Salz, Pfeffer, Zucker, Wasser

Arbeitsmaterial : 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1Topf, 1-2 Pfannen, 2 Esslöffel, 1 Sieb

300 ml Wasser mit 50 g Butter, Salz und Pfeffer aufkochen, den Grieß einstreuen und rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Sonnenblumenkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zur Grießmasse geben. Vorsichtig die Eier unterheben. Mit 2 Esslöffeln aus der Masse Klöße formen, abstechen und ca. 10 Minuten in dem nicht mehr kochenden Salzwasser gar ziehen lassen. Auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Während der Abtropfzeit die Tomaten vierteln, eventuell vorher abziehen wenn gewünscht. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Öl glasig braten und die Tomaten dann ca. 3 – 4 Minuten später hinzufügen. Alles gut mit Salz, Pfeffer, und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Klöße kurz in der restlichen Butter schwenken und auf dem Tomatengemüse anrichten. Alles mit dem fein geschnittenen Basilikum bestreuen .

Tipp: ... auch mit frischen Champignons sehr lecker. Dafür kann man die Tomaten zur Hälfte oder Ganz ersetzen durch frische Champignons.