

Grießschmarren mit Pilzragout

Milchspeisen sind meistens süß. Hier ist eine Variante für alle, die lieber salzige Gerichte bevorzugen. Wer seine Haushaltskasse schonen möchte, der sollte ab und zu eine preisgünstige Milchspeise in die Alltagsküche einbauen. Vor allem bei Senioren und Kindern sind diese Gerichte sehr beliebt.

Zutaten für 2 Personen:

- ▶ 125 g Grieß
- ▶ 1/2 l Milch
- ▶ Salz
- ▶ 2 Eier
- ▶ 2 Frühlingszwiebeln
- ▶ 200 g Champignons
- ▶ 1 Becher Schmand
- ▶ 2 EL gehackter Schnittlauch
- ▶ weißer Pfeffer
- ▶ Olivenöl zum Anbraten



Zubereitung:

- ▶ Den Grieß in die Milch einrühren, salzen und unter Rühren aufkochen lassen.
- ▶ Den Grießbrei 10 Minuten quellen lassen, dabei immer wieder umrühren.
- ▶ Die Eier unter den noch warmen Grießbrei rühren.
- ▶ Die Frühlingszwiebeln klein schneiden.
- ▶ Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
- ▶ In zwei Pfannen Öl erhitzen. In eine Pfanne den Grießbrei geben und etwas flach drücken. Wenn eine Seite angebraten ist, den Brei mit einem Pfannenwender zerstoßen und weiter anbraten.
- ▶ In der zweiten Pfanne die Frühlingszwiebeln und die Pilze andünsten. Salzen und pfeffern. Den Schmand unterrühren. Schnittlauch unterheben.
- ▶ Mit dem Grieschmarren servieren.