



Veganer Grießkoch mit Bratapfel

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt wird der Grießbrei zubereitet. Dafür wird die Mandelmilch mit dem Ahornsirup unter ständigem Rühren aufgeköcht. Danach auf niedrige Hitze reduzieren.
- 2 Nun den Grieß langsam hinzugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Den Grieß für etwa 5 Minuten quellen lassen. Hin und wieder umrühren, damit dieser nicht anbrennt. Den Topf vom Herd nehmen und das Mandelmus unterrühren.
- 3 Währenddessen kann das Topping zubereitet werden. Dafür wird der Apfel gewaschen und das Gehäuse entfernt. In mundgerechte Würfel schneiden.
- 4 Die vegane Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Apfelstücke, den Zimt, Ahornsirup und das Vanillemark aus der Schote hinzugeben. Bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Äpfel leicht karamellisieren.
- 5 Das Grießkoch kann warm oder kalt mit dem Bratapfel Topping serviert werden.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 ml Mandeldrink oder
Hafermilch

1 EL Ahornsirup

60 g Grieß

1 EL Weißes Mandelmus

1 Prise Salz

Bratapfel Zimt Topping

1 Stk. Apfel

1 EL Vegane Butter

1 EL Ahornsirup

0.5 TL ♦ Zimt gemahlen

1 Stk. ♦ Vanille Bourbon Schote
ganz

