

# Frische schmecken

bei Globus



**Dessert**

Grießpudding mit Physalis



## Zutaten:

für 4 Portionen:

500 ml Milch

3 EL Zucker

50 g Grieß

1 Eiweiß

150 g Physalis

1 rosa Grapefruit

1 kleiner Granatapfel

3 EL Zucker



## Zubereitung:

Die Milch mit dem Zucker aufkochen. Den Grieß unter Rühren zufügen. Das Ganze ca. 2–3 Min. bei milder Hitze köcheln lassen. Eiweiß steif schlagen. Unter den noch heißen Grießpudding heben. Grießpudding in 4 mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen füllen und kalt stellen. Die Hüllen der Physalis entfernen. Grapefruit auspressen. Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen und dabei die weißen Häute entfernen. Physalis mit 3–4 EL Grapefruitsaft und Zucker in einen Topf geben und 3 Min. dünsten. Anschließend Granatapfelkerne zufügen und noch einmal aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Den erkalteten Grießpudding vorsichtig auf Dessertteller stürzen und mit dem noch lauwarmen Physalis-Kompott servieren.