



Veganer Grießbrei mit Kirschkompott

Zutaten

400 g Kirschen (frisch oder aus dem Glas)

500 ml Pflanzendrink

60 g Dinkelgrieß

1 Esslöffel Kokosblütenzucker

1 Esslöffel Dattelsirup

2 Esslöffel Wasser

1 Spritzer Vanilleextrakt

1 Prise(n) Salz

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Wasche, halbiere und entsteine die Kirschen, wenn du frische verwendest. Gieße die Kirschen ab, wenn du Kirschen aus dem Glas verwendest.

2.

Gib die Kirschen in eine Schüssel, vermische sie mit dem Kokosblütenzucker und stelle sie für 5 Minuten zur Seite.

3.

Gib den Pflanzendrink mit Dattelsirup, etwas Vanilleextrakt und einer Prise Salz in einen Topf und bringe ihn zum Kochen.

4.

Lasse währenddessen in einem zweiten Topf die gezuckerten Kirschen bei mittlerer Hitze für 5 Minuten köcheln.

5.

Gib etwas Wasser zu den Kirschen und lasse sie für weitere 10 Minuten köcheln.

6.

Gib, sobald der Pflanzendrink kocht, nach und nach den Dinkelgrieß unter ständigem Rühren hinzu.

7.

Koche den Grieß nochmal auf, bis er schön cremig ist, fülle ihn in eine Schüssel und stelle ihn für etwa 5 Minuten zum Abkühlen zur Seite.

8.

Sobald die Kirschen weich sind, püriere etwa 1/3 davon mit einem Stabmixer und lasse sie anschließend noch für weitere 1 bis 2 Minuten köcheln.

9.

Serviere den Grießbrei mit dem Kirschkompott und genieße ihn als warmes Frühstück oder kalt als Dessert.

Govinda Geheimtipp: Für eine Extraportion Crunch kannst du den veganen Grießbrei mit Kirschkompott noch mit ein paar Kakao Nibs garnieren.