

Hafergrütze



Zutaten

2 Portionen /30 Minuten

- 100 g Zwicky Hafergrütze
- 4 dl kaltes Wasser
- 10 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 dl Milch
- Zucker nach Belieben
- Optional: Beerenkompott (frische oder TK-Beeren)

Zubereitung

- 1) Hafergrütze leicht rösten. Wasser, Butter, Salz zugeben und während 10 Minuten kochen. Dann 15 Minuten nachquellen lassen und auf Teller anrichten. Milch dazugeben und nach Belieben etwas Zucker.
- 2) Servieren mit z.B. Beerenkompott (frische oder Tiefkühlbeeren in einer Pfanne erhitzen – Zucker hinzufügen und weich köcheln lassen)

Extra Tipp: Herrlich ist auch frisches Apfelmus und Zimt dazu.

Zwicky wünscht en Guete!