

Zutaten für 5 Personen:

400 ml Milch  
20 g Butter  
Salz

150 g Weizengrieß  
50 ml Rahm  
1 St Eidotter  
Parmesan nach Geschmack

Für die Form etwas Tafelöl zum auskleiden:

Zum Backen:

30 g Parmesan  
20 g Butter

Herstellung:

1. Milch mit Butter und Salz in einem Topf aufkochen.
2. Weizengrieß einrühren und unter ständigem Rühren ungefähr 2-3 Minuten bei niedrigster Hitze köcheln lassen.
3. Vom Herd ziehen, Deckel darauf geben und 10 Minuten quellen lassen.
4. Rahm und Eidotter gut verrühren, Parmesan hinzugeben und unter die Grießmasse gut einarbeiten.
5. Backblech (Form) mit Backpapier auskleiden und mit Öl ausfetten.
6. Die Grießmasse fingerdick auftragen, mit Parmesan und Butterflocken bestreuen und bei 170 °C ca. 20 Minuten gold-gelb backen.

