

Rote Grütze

Der Juni ist auch reich an Beeren, weshalb ein geeigneter Nachtisch nicht fehlen sollte...Mit Rotergrütze hat man zudem ein sehr einfaches Gericht, welches auch noch bis August saisonal gekocht werden kann

Das braucht ihr für 4 Personen

350 g gemischte Beeren und andere rote Früchte der Saison (z.B. Johannisbeeren, Josta, Erdbeeren, Stachelbeeren, Rhabarber, Kirschen)

2 EL Vanillepuddingpulver oder Stärke

4 EL Zucker

Zubereitung:

Die Beeren verlesen, waschen, putzen und mit ein wenig Wasser und dem Zucker aufkochen. Das Puddingpulver mit etwas Wasser glattrühren und die Grütze damit binden. Kurz aufkochen und dann in eine Schüssel füllen.