

**Betörende-Happen-für-Grillwurstverweigerer (4 Portionen)  
Grießmonde mit Lachs**

**K 463**

**Zutaten:**

1/2 Liter Milch  
70 g Butter  
130 g GOLDPUDER Hartweizen-Grieß  
80 g geriebener Käse  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Muskatnuss  
1 Ei  
200 g Räucherlachs  
40 g Sahnemeerrettich

**Zubereitung:**

Milch und 30 g Butter erhitzen, Grieß einrühren, aufkochen und bei geringer Hitze ausquellen lassen. Käse untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse etwas abkühlen lassen und das Ei untermischen. Die Grieß-Käse-Masse auf die Hälfte eines mit kaltem Wasser abgespülten Backblech ca. 1 Zentimeter dick streichen und ca. 30 Minuten abgedeckt kühl stellen. Monde mit einer Plätzchenform ausstechen und in der restlichen erhitzten Butter goldgelb braten. Grießmonde mit Lachs, Sahnemeerrettich und nach Wunsch mit Rucola garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
Ruhezeit: ca. 30 Minuten

**Pro Portion:**

kJ/kcal: 1990/475  
EW: 15 g  
F: 25 g  
KH: 30 g  
BE: 2,5

