Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Frühstück / Brei / Kinder / super schnell /

Griessbrei mit karamellisierter Banane

Der Grießbrei gehört wohl zur Babyernährung wie die Kuh auf die Weide. Meine Mutter wurde schon mit Grießbrei gefüttert, genauso wie ich und nun auch Flynn. Man könnte wohl sagen, es ist der Klassiker unter den Babybreien. Aber auch noch heute, als erwachsener Mensch mit reichlich Zähnen, der durchaus in der Lage ist feste Nahrung zu sich zu nehmen, habe ich absolut nichts gegen einen cremigen, lauwarmen Grießbrei einzuwenden. Um meinem Grießbrei den Stempel des Klassikers erneut aufzusetzen, habe ich ihn hier auch noch mit gequetschter Banane kombiniert. Ich weiß. Eigentlich ziemlich langweilig und so gar kein kulinarischer Geheimtip. ABER ich habe die Banane zuvor in einer Pfanne mit einem Hauch Butter angebraten, sodass der Zucker in der Banane karamellisiert ist. Und was soll ich sagen?! Es ist unglaublich lecker! Meine Mutter kam zufällig zu Besuch, als der Grießbrei gerade fertig und bereit fürs Foto war. Wir konnten es kaum abwarten, uns über diese kleinen Schalen herzumachen. Und als es soweit war, hörte man nur noch “mhhh…” und “ohhhh…”. “Wirklich lecker.” Und ich bin mir ganz sicher, dass auch ein Baby diese Leckerei zu schätzen wissen wird!

Zutaten für 1-2 Portionen

- 40 gr - Grieß
- 300 ml - Milch
- 1 Prise - Zimt
- 1 - Banane
- 1 TL - Butter

Zubereitung:

1. Den Grieß mit dem Zimt mischen. In einen Kochtopf geben und die Milch hinzufügen. Gut verrühren.
2. Bei mittlerer Hitze und unter rühren zum Kochen bringen. So lange rühren, bis der Grießbrei die gewünschte Konsistenz hat. Danach sofort vom Herd nehmen.
3. Die Banane in Scheiben schneiden. Die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Nun die Bananenscheiben in die Pfanne legen und von beiden Seiten goldbraun braten.
4. Auf einen Teller legen und mit einer Gabel zerquetschen. Nun den Brei in eine Schale geben und mit der Banane vermengen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia