

 Barbara Olze · 22. Sept. 2021



Rote Grütze mit Pastinaken-Creme

Im Rahmen der hannoverschen (Bio-)Regio-Challenge haben wir uns im September an diesem Dessert versucht. Resultat: Süßer Genuss muss nicht aus Übersee kommen. Auch die hiesigen Lebensmittel haben in Sachen Nachtisch einiges zu bieten. Die Produkt-Empfehlungen beziehen sich auf die Region Hannover.



Zutaten

- 400 g gemischte frische Beeren nach Belieben
- 1 EL Zuckerrübensirup (z.B. Bauckhof Mühle)
- Kartoffelstärke
- 1 dicke Pastinake
- 300 ml Hafermilch (z.B. Pfandflasche von Voelkel)
- 1 EL Zucker (z.B. von Nordzucker)

Und sonst

- Pürierstab

So geht's

1. Beeren in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze braten, bis sie ihre Form verlieren.
2. Zuckerrübensirup hinzugeben und karamellisieren lassen.
3. Grütze bis zur gewünschten Konsistenz mit Kartoffelstärke abbinden.
4. Grütze in Gläschen füllen und auskühlen lassen.
5. Pastinake schälen und grob schneiden.
6. In einem Topf mit Hafermilch kochen, bis sie weich ist.
7. Zucker hinzugeben und pürieren, bis die Masse sehr fein ist.
8. Creme auf die ausgekühlte Grütze geben und Gläschen weiter kalt stellen.

Getoppt mit etwas Zuckerrübensirup ist dieses Dessert nicht nur super frisch und lecker, sondern auch optisch ein Highlight.