

Samstag

Gebackene Griesschnitten mit Olivensauce

400ml Wasser	und
400ml Milch	mit
1 TL Salz	und
1 Prise Muskat	zum Kochen bringen.
200g Grieß	einrieseln lassen und unter Rühren zu einem dicken Brei kochen. Topf vom Herd nehmen und den Grieß gut 10 Minuten quellen lassen. Dann
1 Ei	und
100g geriebenen Parmesan	darunter mischen. Die Masse auf ein großes Brett oder direkt auf die Arbeitsfläche gießen und mit einem Spatel ca. 2cm dick ausstreichen, erkalten lassen.
200g Oliven mit Paprika gefüllt	Backofen auf 60°C vorheizen. Inzwischen in ein Sieb gießen und unter fließendem Wasser abspülen. Die Hälfte der Oliven klein hacken. In einer Pfanne
1 EL Olivenöl	erhitzen und die ganzen Oliven und
1 TL Thymianblättchen	darin andünsten. Das ganze in den Mixer füllen, dazu hinein geben und fein pürieren. Alles wieder zurück in die Pfanne geben. Nun die klein gehackten Oliven dazu geben. Von
1 Becher Sahne	die Schale abreiben und den Saft auspressen und beides in die Sauce geben. Mit
1 Zitrone	und
Salz	würzen und warm halten.
Pfeffer	In einer Bratpfanne
Bratbutter	erhitzen. Mit einem runden Ausstecher aus der Grießmasse Rondelle ausstechen und in der heißen Butter von beiden Seiten braten, herausnehmen und jeweils im Backofen warm halten. Die Griesschnitten zusammen mit der Olivensauce anrichten.