Grießnocken mit Erdbeeren

Zutaten:

Für die Grießnocken:
3 Eier
150 g Hartweizengrieß
50 g Zucker
1 Prise Salz
0,5 l Milch
0,1 l Schlagsahne
etwas Vanillezucker
Für die Joghurtsoße:
100 g Naturjoghurt
1 TL Zucker
3 Erdbeeren

und natürlich:
250 g Erdbeeren

Zubereitung:

Der Grießnocken:
Die Milch mit der Prise Salz und dem Zucker zum Kochen bringen; vom Herd nehmen, den Grieß einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Den Vanillezucker und die 3 Eigelb unterziehen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die noch warme Masse unterheben. Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Gießmasse heben. Kaltstellen, bis das Dessert serviert wird.
Der Joghurtsoße:
Die Erdbeeren waschen und putzen. Dann mit einem Pürierstab fein zerkleinern, mit dem Joghurt verrühren und mit dem Zucker süßen. Kaltstellen, bis das Dessert serviert wird.
Das Anrichten:
Die Erdbeeren in Scheiben schneiden, auf den Tellern flach auslegen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel drei Nocken abstechen und sternförmig auf die Erdbeerscheiben legen. Zum Schluss die Joghurtsoße darüber träufeln.

Tipp: Mal was anderes als immer nur Erdbeeren mit Vanille-Eis und Sahne.