

## Grießknödel auf Erdbeersalat



### Für die Knödel

150 ml Milch, 30 g Butter, 8 EL Zucker  
200 g Weichweizengrieß  
6 Eier, getrennt  
1 Msp. Vanillemark

### Für den Erdbeersalat

450 g Erdbeeren, gewaschen und geputzt  
30 g Puderzucker  
1 Spritzer Zitronensaft  
1-2 EL Orangenlikör (Grand Marnier)  
2-3 EL Basilikumblätter  
Mark von 1 Vanillestange  
2 EL Olivenöl  
1 EL alter Aceto Balsamico (10 Jahre)  
oder Crema di Balsamico

### Außerdem

Öl zum Frittieren, Basilikumblätter

(1) Für die Knödel die Milch mit 150 ml Wasser, Butter und 4 EL Zucker aufkochen. Den Grieß einstreuen und alles in etwa 10 Minuten unter Rühren zu einem dicken Brei kochen, dann die Eigelb und das Vanillemark unterrühren.

(2) Die Eiweiß mit dem restlichen Zucker steifschlagen und den Eischnee unter die Masse heben. Einen Eisportionierer in heißes Wasser tauchen und Kugeln aus der Masse abstechen.

(3) Für den Salat 150 g Erdbeeren mit Puderzucker, Zitronensaft und Likör im Mixer pürieren und passieren. Den Basilikum in Streifen schneiden und unterrühren. Die restlichen Erdbeeren vierteln und untermischen. Das Vanillemark mit dem Olivenöl vermischen und den Salat damit beträufeln.

(4) Das Öl in einem Topf oder in der Fritteuse auf 160°C erhitzen und die Knödel darin portionsweise frittieren, mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Erdbeersalat auf Teller verteilen, die Grießknödel darauf anrichten, mit etwas Balsamico oder Crema die Balsamico beträufeln und mit Basilikum garniert servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie  
unter [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**

