

Syrische Griess-Kissen

Ein Leckerbissen der besonderen Art! Das Rezept habe ich von der syrische Familie erhalten, die ich regelmässig besuche ☺

- 250 g Mozzarella
(für die kuhmilchfreie Variante:
Schafmozzarella oder Seidentofu) In Stücke schneiden, abtropfen lassen
- 1 Glas* Wasser
½ Glas Zucker
Zusammen aufkochen, dann den Mozzarella/Seidentofu zugeben, köcheln lassen, bis der Mozzarella Fäden zieht und weich geworden ist. Rühren, rühren,... Temperatur zurückstellen, damit es nicht zu fest kocht.
- 1 Glas Hartweizengriess
In die „Mozzarella-Suppe“ einrieseln lassen, gut umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Sehr gut und kraftvoll umrühren, bis ein Griessbrei entsteht, der recht dickflüssig ist.
Den Griessbrei zwischen zwei Plastikfolien/Backtrennpapieren dünn auswallen (ca. 3 mm dick).
Wenig auskühlen lassen.
- 300 g Mascarpone
(oder 300 g Schafjoghurt) Als Füllung auf den Griessfladen geben (als „Wurst“, nicht verteilen, siehe Beispiel auf dem Foto!)



Mit Hilfe des Backtrennpapieres den Griessfladen 2 – 3 x überschlagen und einrollen, mit dem Pizzaschneider abschneiden und kleine „Kissen“ von 4 - 6 cm Länge schneiden

Vorgang wiederholen, bis der Griessfladen aufgebraucht ist.

- Kokosraspel oder Pistazien Über die Griess-Kissen streuen und dann geniessen.

* Masseinheit: 3 dl-Glas!