

## Würzige Haselnuss-Grießschnitten Canapés



### Zutaten:

- 140 ml Milch
- 65 g Grieß (Weichweizen)
- 35 g Haselnüsse, gemahlen
- Salz und Pfeffer
- 10 g Butter + 20 g zum Braten
- 1 Eigelb
- Belag: Schwarzwälder Forellenfilets und Schinken, kalt geräucherter Saibling und Forellenkaviar, kleine Salatblätter oder Kresse, Meerrettich (z.B. rote Beete-Meerrettich)



### Zubereitung

Milch mit Grieß und Haselnüssen, Salz und Pfeffer rührend aufkochen, bis der Brei klebrig wird. Den Topf von der Kochstelle ziehen und 5 Minuten abkühlen lassen. Ein Stück Butter und ein Eigelb einrühren und die Masse auf ein Backpapier ausstreichen und auskühlen lassen. Mit einem Plätzchenausstecher Kreise oder Sterne ausstechen.

Die ausgestochenen Stücke in einer antihafbeschichteten Pfanne mit etwas Butter (oder Öl) auf beiden Seiten goldbraun braten.

Gebratene Grießschnitten auf einen Teller verteilen und sofort mit Salatblättern oder Kresse, Meerrettich, Kaviar, Räucherfisch oder Schinken belegen. Noch warm genießen.