

Indischer Halwa Grießbrei

Zutaten (4 -6 Personen)

- 250 g Weizengrieß Solidale Italiano *
- 500 ml Wasser
- 200 g Mascobado Zucker *
- 5-6 Safranfäden *
- 1 Kardamomkapsel grob gemahlen *
- 2 EL Bio-Olivenöl Solidale Italiano *
- 2 Kardamomkapseln *
- 1 EL Bio Rosinen*
- 10-12 Mandeln, grob gehackt *
- 10 Cashewnüsse, grob gehackt *

*Fair Trade Produkt erhältlich in den Südtiroler Weltläden

Zubereitung

Wasser, Zucker, Safran und grob gemahlene Kardamom in den Topf geben und aufkochen, Hitze reduzieren und entfernen ca. zehn Minuten weiter kochen lassen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Grieß darin auf niedriger Hitze anbraten. Kardamomkapseln und Rosinen hinzugeben und kurz mitrösten.

Unter ständigem Rühren das Zucker-Wasser langsam in den Grieß eingießen. Ca. fünf Minuten kochen lassen. Warm mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut servieren.

