

Grūbas putra (Aus Lettland)

250g Perlgraupen	und
250g Gerstengrütze	mit
1L Milch	aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen

Anschließend etwa 4 Stunden an einem warmen Ort quellen lassen.

400g Kartoffeln	schälen, klein schneiden und weich kochen
------------------------	---

2 Zwiebeln	und
200g Räuchertofu	in einer Pfanne kräftig anbraten

500ml Milch	mit der gequollenen Grütze schaumig rühren, Kartoffeln hinzugeben und noch mal aufwärmen
--------------------	--

Mit der Tofu-Mischung und nach belieben mit

Preiselbeeren	servieren
----------------------	-----------

Ergibt: 5-6 Portionen

Zubereitungszeit: Ca. 15min.

Kochzeit: Ca. 30min.

Quellzeit: 4 Stunden