



# Grießknödel mit Feigen-Vanille Kompott

---

## Zubereitung

1. Milch, Butter, Naturata Atlantik-Meersalz und Naturata Puderzucker unter Rühren zum Kochen bringen. Hartweizengrieß zugeben und die Masse rühren bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Die Grießmasse etwas auskühlen lassen.
2. Währenddessen die Orangenschale abreiben, sowie den Saft auspressen. Orangensaft zur Seite stellen, er wird für das Kompott benötigt. Nun nach und nach die Eier und Eigelbe sowie die abgeriebene Orangenschale zur Grießmasse geben und gut vermengen. Die fertige Masse mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 5 Stunden kalt stellen.
3. Die Feigen für den Feigen-Vanille Kompott vierteln. In einer Pfanne den Puderzucker schmelzen, die Feigenviertel hinzufügen und karamellisieren. Orangensaft, Johannisbeersaft und Naturata Bourbon Vanille gemahlen miteinander vermengen, anschließend die Feigen damit ablöschen und kurz einkochen lassen.
4. Einen großen Topf mit Wasser zum kochen bringen. Aus der Knödelmasse 12 Knödel formen und mit je einer getrockneten Softfeige füllen. Das Wasser leicht Salzen, die Hitze reduzieren und die Knödel darin 15 Minuten gar ziehen lassen.
5. Die Knödel aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen. Kekse zerbröseln und die Knödel darin wälzen. Die fertigen Knödel zusammen mit dem Feigen-Vanille Kompott servieren.



 Zubereitungszeit: Mittel

## Zutaten (Für ca. 12 Knödel)

### *Naturata Zutaten*

- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 1 TL Bourbon-Vanille, gemahlen
- 100 + 50 Puderzucker aus Rohrohrzucker  
g

### Weitere Zutaten

Grießknödel:

500 ml Milch

100 g Butter

200 g Hartweizengrieß

1 Orange

2 Eier

2 Eigelb

12 Getrocknete Softfeigen

150 g Keksbrösel

Feigen Vanille Kompott:

8 frische Feigen

100 ml Johannisbeersaft