

## Roemische - Griess - Plaetzchen

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Fritöse

Zutaten für: 4 Portionen

1	Teel.	Salz
4	Essl.	Butter
1	Ltr.	Milch
3		Eier
225	Gramm	Maisgrieß
150	Gramm	Geriebener Kaese

### Anleitung:

Die Milch in einem Topf mit der Butter, Salz und Pfeffer aufkochenlassen. Den Griess einrieseln lassen und unter staendigem Ruehren zueinem festen Brei kochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Eier und den geriebenen Kaese unterruehren. Eine grosse, flache Platte oder ein Brett kalt abspuelen, den Griessbrei darauf einZentimeter dick verstreichen und auskuehlen lassen. Runde oder quadratische Plaetzchen ausstechen. Diese in Paniermehl wenden und im heissen Oel oder in heisser Butter goldbraun backen.