

Rezept von Alexander Kumptner



Jetzt Spendenaktion starten und
kostenloses Aktionspaket bestellen
www.lecker-helfen.de

Frozen Jogurt mit Waldbeeren und Basilikum

500 g	Griechischer Joghurt
400 g	gefrorene Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren)
4-5 EL	Honig
25 g	Pinienkerne
5 Blätter	Basilikum
	Saft von einer Zitrone
200 g	frische Beeren
Etwas	Zitronensaft
5 Blätter	Basilikum
Etwas	Puderzucker

Für das Eis den Joghurt mit dem Honig verrühren. Danach die gefrorenen Beeren, die Zitrone und den Basilikum dazugeben und einmal kurz mit dem Mixer pürieren und nochmal abschmecken. In einer beschichteten Pfanne die Pinienkerne ohne Fett kurz anrösten, dadurch wird der Geschmack intensiviert. Die gerösteten Pinienkerne mit den Beeren vermischen und mit Zitronenabrieb und -saft, sowie dem Puderzucker marinieren. Basilikum unterrühren und auf dem Frozen Jogurt servieren.