

GRIECHISCHES JOGHURT

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten pro Portion:

- 1 Becher ca. 125 g Joghurt aus Schafsmilch
- 2 EL Honig
- 1 TL Butter
- etwas Zitronensaft
- 1 EL Walnüsse

Optional:

- frische Früchte

Zubereitung:

Honig mit einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Walnusskerne dazugeben und kurz rösten. Das Joghurt auf einen Teller stürzen, den Honig darüber gießen, mit Walnüssen bestreuen. Dazu passen gut frische Erdbeeren oder andere Früchte der Saison.

Das Stürzen funktioniert nur mit Joghurts mit fester Konsistenz, wie griechischen Schafsmilchjoghurts. Zusätzlich kann man vorsichtig mit einem spitzen kleinen Messer 2 kleine Löcher in den Deckelboden stechen wenn das Joghurt nicht raus will. Nicht zu tief bohren, sonst wird das Joghurt zerstört.