

Rezept

Joghurtcreme mit bunten Beeren

Ein Rezept von Joghurtcreme mit bunten Beeren, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Joghurt (3,5 % Fett)	100 g Crème fraîche
½ Vanilleschote	2 TL Puderzucker
250 g gemischte Beeren	1 EL Zitronensaft
2 Zweige Zitronenmelisse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal, 17 g F, 4 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Joghurt und Crème fraîche in einem Sieb abtropfen lassen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauschaben, dann mit dem Joghurt, der Crème fraîche sowie 1 TL Puderzucker glatt rühren.

2. Die Beeren verlesen und kurz abrausen, dann sehr gut abtropfen lassen und bei Bedarf putzen. Etwa die Hälfte der Beeren beiseitelegen, den Rest mit 1 TL Puderzucker und dem Zitronensaft in einem hohen Mixbecher mit dem Pürierstab pürieren.

3. Joghurtcreme und Beerenauce auf Tellern anrichten, die beiseitegelegten Beeren dazugeben. Die Melisse abrausen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und die Creme damit garnieren.