

Rezept

Joghurtcreme mit süßem Pesto

Ein Rezept von Joghurtcreme mit süßem Pesto, am 11.06.2026

Zutaten

600 g Erdbeeren	80 g Zucker
je 1 kleines Bund Basilikum und Zitronenmelisse	50 ml Öl
20 g gemahlene Haselnüsse	1 EL Zitronensaft
350 g cremiger Joghurt	80 g weiße Schokolade
	100 g Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mit 30 g Zucker mischen und beiseitestellen. Für das Pesto die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mit Öl, Zitronensaft und 20 g Zucker fein pürieren und die gemahlene Haselnüsse unterheben.
2. Für die Joghurtcreme 50 g Schokolade fein reiben, den Rest grob hacken. Joghurt, Crème fraîche und restlichen Zucker verrühren, die geriebene Schokolade unterrühren. Je 1-2 EL Erdbeeren in vier große Gläser geben, je 1 EL Pesto daraufgeben und die Hälfte der Joghurtcreme darauf verteilen. Die Schichtung wiederholen und zum Schluss nochmals Erdbeeren und Pesto daraufgeben. Die Desserts mit der gehackten Schokolade garnieren.