

FROZEN JOGHURT MIT GEGRILLTER NEKTARINE

SO SCHMECKT DER SOMMER: HERRLICH CREMIG UND SUPER FRUCHTIG!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für den Frozen Joghurt:

- 500 g APOSTELS jogurti
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für das Topping:

- 6 Nektarinen
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Pistazien
- 1 TL Sesam

ZUBEREITUNG:

Puderzucker mit Joghurt sowie dem Zitronensaft und dem Vanillezucker vermischen. Anschließend für 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Damit der Frozen Joghurt cremig bleibt und sich keine groben Eiskristalle bilden, muss die Masse alle 30 Minuten mit einem Schneebesen durchgerührt werden.

Kurz vor dem Servieren die Nektarinen vierteln und entkernen. Das Olivenöl auf einen flachen Teller geben und die Schnittfläche der Nektarinen darin tunken. Die Nektarinen für ca. 5 Min. auf dem Grill oder in einer Grillpfanne grillen.

Zwei Nektarinen mit dem Pürierstab fein mixen. Anschließend die Pistazien grob hacken.

Sobald der Joghurt gut durchgefroren und cremig ist, können etwas Nektarinenmus und die gegrillten Nektarinen auf den Frozen Joghurt gegeben werden. Zum Schluss mit Pistazien und Sesam bestreuen und servieren.

GUTEN APPETIT!

