

Obst unter Vanillejoghurt

Für dieses Rezept kann man natürlich Obst nach Jahreszeit und nach Geschmack aussuchen. Erdbeeren oder auch andere Beeren gibt es das ganze Jahr tiefgekühlt. Reste vom Pinienkrokant kann man in einem verschließbaren Behälter noch einige Zeit aufbewahren. Walnussöl schmeckt auch gut im Salat. Wem dieses Öl zu teuer ist, der kann auch Sonnenblumenöl verwenden.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 50 + 20 g Zucker
- ▶ 50 ml Sahne
- ▶ 50 g Pinienkerne
- ▶ etwas Walnussöl fürs Blech
- ▶ 500 g Erdbeeren
- ▶ 1 kleine Papaya
- ▶ 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- ▶ 300 g Joghurt (cremig gerührt)



Zubereitung:

- ▶ Den Zucker in einen gut beschichteten Topf geben und unter Rühren karamellisieren lassen.
- ▶ Die Sahne dazugeben, rühren, bis alles wieder flüssig ist, dann die Pinienkerne dazugeben. 4 Minuten rühren.
- ▶ Inzwischen ein Backblech mit dem Walnussöl einfetten und auf einer Herdplatte leicht erwärmen.
- ▶ Die karamellisierten Pinienkerne auf das Blech streichen und erkalten lassen.
- ▶ Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Papaya schälen, entkernen und klein schneiden. Mit den Erdbeeren mischen und in Gläser füllen.
- ▶ Joghurt mit dem Vanillezucker verrühren und über das Obst gießen.
- ▶ Die Pinienkernmasse in kleine Stücke brechen und darüber geben.