

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig

Zutaten für 4 Personen:	
40 g Walnusskernhälften	1 Päckchen Vanillin-Zucker
30 g Haselnusskerne	Saft von 1/2 Zitrone
750 g griechischer Joghurt (10 % Fett)	4 EL Honig

Zubereitung:

Einfach Walnusshälften und Haselnusskerne in eine Pfanne geben, die rösten Sie ohne Fett bis die goldbraun sind an.
-Jetzt brauchen Sie griechischen Joghurt, der hat zwar 10% Fett, schmeckt aber einzigartig lecker und ist richtig fest, für unser Gericht wie geschaffen.

-Der griechische Joghurt ist übrigens der fetteste Jogurt den es gibt, hat auch die meisten probiotischen Kulturen, also sehr wertvoll.

-Wenn Sie den nicht in Ihrem Supermarkt finden, im Orient Basar haben den garantiert.

Verrühre Sie Joghurt mit etwas Vanillin-Zucker und einem guten Spritzer Zitronensaft. Hacken die Nüsse grob.

Jetzt schichten sie den Joghurt, abwechselnd

- mit Honig und den Nüssen in Gläser.

Obendrauf dann noch paar Nüsse streuen und mit Honig beträufeln.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer