

für 4 Personen

Rezept von Marion Michels und Marvin Lange

Limettenjoghurtcrème

ZUTATEN

- 400 g griechischer Joghurt
- 2 Bio-Limetten, Abrieb und Saft
- 4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 4 El Honig, flüssig
- 2 dl Rahm, sehr steif geschlagen

ZUBEREITUNG

Den Joghurt mit zwei Dritteln des Limettenabriebs und dem Limettensaft glattrühren. Die Gelatine ausdrücken und in heissem Limettensaft auflösen. Mit dem Honig unter den Joghurt rühren. Den Rahm unterheben. In Gläser füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Mit Limettenabrieb garnieren.

