LZ-Rheinland

Artikel vom 30.08.2023 · Ausgedruckt am 26.11.2026, 15:20 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/quinoa-dessert-mit-feigen-kokos-joghurt

Quinoa-Dessert mit Feigen-Kokos-Joghurt



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Personen):
300 g Mandelmilch,
30 g Zucker,
1 Prise Salz,
Mark von ½ Vanilleschote,
100 g Quinoa,
350 g Kokosjoghurt,
8 frische Feigen,
etwas weiße Schokolade.
Zubereitung: Mandelmilch, Zucker, Salz und Vanillemark in einem Topf aufkochen und dann den Quinoa einrühren und für 20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Masse nochmal 5 Minuten quellen lassen, bevor sie in Schälchen abgefüllt wird. Den Kokosjoghurt mit dem Fruchtfleisch von 4 Feigen verrühren und auf die abgekühlte Quinoamasse geben. Die übrigen Feigen abwaschen und halbiert als Dekoration auf die Creme geben, mit Raspeln von weißer Schokolade garnieren und gekühlt servieren.