Artikel vom 14.08.2024 · Ausgedruckt am 15.11.2026, 18:39 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/shaved-pflaumen-mit-haselnuss-crunch

Shaved Pflaumen mit Haselnuss-Crunch



Foto: Ariane Bille/BVEO

Zutaten (für zwei Personen):

8 Pflaumen,

1 EL Olivenöl,

3 EL gehobelte Haselnüsse,

1 EL Rohrzucker,

1 Prise Meersalz,

1 Prise Zimt,

200 g griechischer Joghurt,

2 Blättchen Minze.

Zubereitung:

Pflaumen waschen, entsteinen, in einen Gefrierbeutel geben und über Nacht in die Tiefkühltruhe geben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Haselnüsse, Zucker, Meersalz und Zimt dazugeben und karamellisieren. Auf einen Teller geben, auskühlen lassen und in Stücke brechen. Joghurt auf zwei Schalen verteilen, jeweils vier gefrorene Pflaumen über den Joghurt reiben. Haselnuss-Crunch darüber geben, mit Minzblättchen garnieren und genießen.

BVEO