

## **Grapefruit mit Joghurt und Pinien-Kernen**

### **Für 2 Personen**

2 Grapefruits	250 g griechischer Joghurt	25 g Pinienkerne
1 EL Orangenlikör	2 EL Akazienhonig	1 TL Vanillezucker
1 Msp. Zimtpulver	1 Prise gemahlener Koriander	

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun anrösten. Die Grapefruits samt der weißen Haut schälen und anschließend die Grapefruitfilets mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten entfernen. Den Honig mit dem Zimt, dem Koriander und dem Vanillezucker verrühren. Den gewürzten Honig und die Pinienkerne mit den Grapefruitfilets vermischen. Abschließend mit etwas Orangenlikör abschmecken. Den Joghurt in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren. Die marinierten Grapefruitfilets abwechselnd mit dem Joghurt in Portionsgläser schichten und mit den Pinienkernen garnieren.

Daniel Müller am 19. August 2010