

# **Pfirsich-Lasagnette mit Kokosnuss und Himbeeren**

## **Für 2 Personen**

2 reife Pfirsiche	150 g reife Himbeeren	1 Limette
1 Strauch Minze	1 Vanilleschote	100 g Kokosflocken
200 ml Milch	4 EL Zucker	Puderzucker

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen. Die Kokosflocken dazugeben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Inzwischen die Pfirsiche in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Pfirsiche und die kalte Kokosmasse abwechselnd aufeinander schichten. Die Himbeeren waschen und pürieren. Limettenschale abreiben und feinhacken. Anschließend die Limette halbieren, etwas Saft auspressen und mit etwas Zucker zu den Himbeeren geben und abschmecken. Die Lasagnette mit der Himbeersoße garnieren. Etwas gehackte Limettenschale sowie Puderzucker darüber streuen und servieren.

Marsha Richter am 16. Februar 2012