

Zitrus-Salat auf Joghurt-Vanille-Creme

Für zwei Personen

Für den Zitrusalat:

1 Blutorange	1 Grapefruit	1 Mandarine
4 Kumquats	1 Sternfrucht	2 EL Orangenlikör

Für die Creme:

150 g Griechischer Joghurt	250 g Naturjoghurt (3,5%)	$\frac{1}{2}$ Schote Vanille
1 EL flüssiger Honig	2 EL Pistazienkerne	8 dünne Schokoladentafeln

Für den Zitrusalat:

Orange und Grapefruit schälen, sodass dabei auch alles Weiße entfernt wird. Fruchtfilets über einer Schüssel zwischen den Trennhäuten herausschneiden und dabei den Saft auffangen. Mandarine schälen, alles Weiße entfernen und die Frucht quer in Scheiben schneiden. Kumquats waschen, trockentupfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Orangen und Grapefruitfilets in die Schüssel mit dem aufgefangenen Saft geben, Kumquats zufügen. Orangenlikör untermischen. Sternfrucht gründlich waschen und in Scheiben schneiden.

Für die Joghurt-Vanille-Creme:

Beide Joghurtsorten in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Honig unter den Joghurt rühren. Pistazien mit einem großen Messer klein hacken.

Zitrusalat, Joghurt und Schokoladentafeln in Gläser schichten. Mit Sternfruchtscheiben und Pistazien garnieren und servieren.

Janice Lau am 23. Februar 2017