

Safran-Joghurt mit Kardamom und gerösteten Nüssen

Für zwei Personen

Für den Joghurt:

250 g griech. Joghurt	2 EL Puderzucker	2 EL Sahne
$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Safran	$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Kardamom	1 kleine Prise Salz

Für die Nüsse:

20 g Mandelblättchen	20 g Pistazienkerne	2 EL Honig
----------------------	---------------------	------------

Für die Garnitur:

Essbare Blüten	Orangenzesten in Zucker
----------------	-------------------------

Für den Joghurt:

Den Joghurt zwischen mehreren Lagen an Küchentüchern ausstreichen. Mit einem Topf beschweren und ca. 20 Minuten warten bis der Großteil der Flüssigkeit von den Tüchern aufgesogen wurde.

Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Safran in die warme Sahne geben und einige Minuten ziehen lassen.

Joghurt in eine Schale geben, etwas Salz dazu geben und mit einem Handrührgerät kräftig aufschlagen.

Safran-Sahne, Puderzucker, Kardamom und Sahne zum Joghurt geben und durchmischen. Nochmals mit Kardamom und Zucker abschmecken und in ein Glas füllen.

Für die Nüsse:

Mandeln und Pistazien in einer Pfanne rösten. Joghurt damit bestreuen und etwas Honig darüber geben.

Für die Garnitur:

Blüten und Orangenzesten als Garnitur auf das Dessert geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Ghofrani am 31. Januar 2019