

# Geeiste Himbeer-Kokos-Creme mit Basilikum

## Für 4 Personen

300 g gefrorene Himbeeren	300 ml ungesüßte Kokosmilch	1 EL Honig
1 TL geriebener Ingwer	8 blanchierte Mandeln	1 EL Nussöl
Zitronensaft	gemischte Nüsse	frisches Basilikum
geröstete Haferflocken		

Gefrorene Himbeeren mit Kokosmilch, Ingwer und Mandeln in einen Behälter geben und mit einem Mixstab pürieren. Dann mit Honig, Nussöl und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Nussmischung grob hacken, die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Die Himbeer-Kokoscreme in Gläser füllen und großzügig mit Nüssen, Basilikum und gerösteten Haferflocken garnieren.

### **Haferflocken rösten:**

Geröstete Haferflocken lassen sich leicht selbst herstellen. Dafür die Haferflocken mit etwas Honig vermengen und auf Backpapier verteilen. Bei 120 Grad etwa 20 Minuten im Ofen rösten.

Wenn die Haferflocken schön gebräunt sind und duften, sind sie fertig. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Klumpige Stücke etwas auseinanderbröseln.

Tarik Rose am 26. April 2020