

Rote-Grütze-Creme

Für zwei Personen

250 g TK-Beerenmischung	150 g Frischkäse	50 g Magerquark
50 g Joghurt	100 g Sonnenblumenkerne	1 Zitrone
100 g Zucker	1 Pk. Vanillezucker	200 ml Sahne
2 Zweige Minze	Stärkemehl	

Die Beeren in einen Topf geben, aufkochen und mit Stärkemehl binden. Die Sahne leicht anschlagen. Den Frischkäse mit dem Joghurt, Quark, dem Saft einer halben Zitrone, 50 Gramm Zucker und dem Vanillezucker verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Sonnenblumenkerne hineingeben. Die Rote Grütze in Gläser füllen, die Crème obenauf geben und mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Die Minze zupfen, auf die Crème dekorieren und servieren.

Anne Bartkowski am 21. März 2013