

Joghurt-Creme mit Erdbeeren und süßem Pesto

Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	1 unbehandelte Zitrone	40 g weiße Schokolade
200 g griechischer Joghurt	3 EL Sonnenblumenöl	4 EL Zucker
0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Zitronenmelisse	1 Zweig Minze
2 EL gemahlene Haselnüsse		

Die Erdbeeren putzen, vom Grün befreien, in Scheiben schneiden, mit einem Esslöffel Zucker mischen und beiseite stellen. Zwei Erdbeeren zum Garnieren aufheben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Für das Pesto die Basilikum- und Zitronenmelisseblätter von den Stielen abzupfen und mit drei Esslöffeln Öl, einem halben Esslöffel Zitronensaft und einem Teelöffel Zucker fein pürieren, die gemahlene Haselnüsse dazu geben und gut durchrühren. Für die Joghurtcreme gut zwei Drittel der Schokolade fein reiben und den Rest für die Garnitur grob hacken. Den Joghurt mit zwei Esslöffeln Zucker und zwei Esslöffeln Zitronensaft vermengen, und die Schokolade in die Joghurtcreme einrühren. Die Minzeblätter abzupfen. Je zwei Esslöffel Erdbeeren in ein Glas füllen, sodass der Boden gut bedeckt ist. Anschließend zwei Teelöffel Pesto draufgeben und ebenfalls zwei Esslöffel Joghurtcreme darauf verteilen. Die Schichtung nochmals wiederholen und mit einer Erdbeere, einem Minzeblatt und der grob gehackten Schokolade garnieren.

Inge Gaida am 05. August 2010