



Joghurt-Limetten-Creme

mit Kiwiragout

- 🕒 55 min Zubereitungszeit
- 🕒 5 min Kochzeit
- 🔥 350 kcal pro Portion
- Mittel
- 🌐 International
- 👨‍🍳 Sterneküche C. Rüffer
- 🌱 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

100 g Joghurt

30 g Puderzucker

1 Blatt weiße Gelatine

125 ml Sahne

1 Bio-Limette

2 Kiwi

10 Physalis

2 Zweige Minze

Zubereitung

- 1 Für die Joghurt-Limettencreme den Joghurt zusammen mit dem Puderzucker verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und zusammen mit 2 EL verrührten Joghurt in einem kleinen Topf erwärmen und auflösen. Anschließend zurück zu dem übrigen Joghurt geben und gut verrühren.
- 2 Die Sahne steif schlagen und unterheben. Etwas Limettenabrieb und Limettensaft zufügen und die Joghurt-Limettencreme in zwei Gläser füllen und für 30 Minuten kalt stellen.
- 3 Die Kiwi schälen und mit einem Kugelausstecher schöne Kugeln in verschiedenen Größen ausstechen. Die Physalis in Scheiben schneiden und mit den Kiwikugeln mischen. Das Kiwiragout auf der Joghurt-Limettencreme anrichten und mit Minzspitzen garniert servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	520kJ /125kcal	1.456kJ /350kcal
Fett	6g	17g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	11g
Kohlenhydrate	15g	42g
davon Zucker	12g	34g
Eiweiß	3g	8g
Salz	0g	0g