

## Kaki-Smoothie-Bowl mit Erdbeeren

### Zutaten für 4 Personen:

2 Kakis  
1/2 Granatapfel  
250 g tiefgefrorene Erdbeeren  
200 g tiefgefrorene Aprikosenhälften  
1 EL Limettensaft  
3 EL flüssiger Honig  
200 ml Weihenstephan Frische Milch (3,5 % Fett)  
50 g Schokoladenraspel  
50 g Knusper-Müsli (Fertigprodukt)

### Zubereitung:

1. Kakis putzen, waschen und halbieren. Eine Kakihälfte beiseitelegen. Übrige Kakis in grobe Würfel schneiden. Granatapfelkerne aus der Schale klopfen. Kakiwürfel, Erdbeeren, Aprikosen, Limettensaft, Honig und Milch in einem Universal-Zerkleinerer pürieren.
2. Übrige Kakihälfte halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Smoothie in Schalen anrichten. Mit Kakischeiben belegen und mit Granatapfelkernen, Schokoraseln und Knusper-Müsli bestreuen.

Pro Portion ca. 290 kcal, 6 g E, 7 g F, 44 g KH  
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
Niveau: einfach

Weihenstephan by House of Food, Hamburg