

Joghurt mit Walnüssen und Feigen

Zutaten für 4 Portionen:

100 ml	Ahornsirup
Saft von 1	Zitrone
200 g	Feigen, getrocknet
150 g	Walnusskerne
500 g	Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art

Zubereitung

1 Ahornsirup und Zitronensaft in einer Pfanne etwa auf die Hälfte reduzieren. In der Zwischenzeit die Feigen würfeln.

2 Walnüsse und Feigen grob hacken und im Sirup schwenken. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

3 Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art in Schälchen geben. Nüsse und Feigen darüber verteilen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Niveau: einfach
