

Joghurt mit Honig und Mandeln

1 Person 5 Minuten

ZUTATEN

200 g Joghurt

20 g geröstet Mandelsplitter

10 g Honig

1 TL Griechisches Olivenöl Mandarine*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Mandeln grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun anrösten. Anschließend kurz abkühlen lassen.

Den Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Honig cremig verrühren.

Zum Schluss das Griechische Olivenöl Mandarine über den Joghurt träufeln und die goldbraun erösteten Mandeln darüberstreuen.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz