

## REZEPTE

### Naturjoghurt mit Shaved Pflaume, Zartbitterschokolade und Melisse

Nachhaltigkeit und Genuss gibt es bei uns in einem. Foodboom-Gründer Hannes Arendholz zeigt, wie du deinem Naturjoghurt mit der Extra-Süße aufpimpen kannst!

### FRUCHTIG MIT SHAVED PFLAUME, PISTAZIEN, ZARTBITTERSCHOKOLADE, AHORNSIRUP UND MELISSE

Du brauchst:

- 400 g Naturjoghurt mit 3,5 % Fettgehalt, idealerweise aus deiner Region
- 80 g Pistazien, geschält
- 2 Stiele Melisse
- 2 Stk. Pflaumen, gefroren
- 20 g Zartbitterschokolade, geraspelt
- 4 EL Ahornsirup

Und so geht's:

Joghurt auf Schälchen verteilen. Pistazien grob hacken. Melisse waschen und trocken schütteln. Gefrorene Pflaumen mit einer Reibe raspeln. Pistazien, Schokolade, Pflaume und Melisse auf dem Joghurt verteilen und mit Ahornsirup beträufelt servieren.

Tipp:

Als Toppings eignen sich auch weitere saisonale und regionale Gemüse- und Obstsorten. Um Food Waste zu vermeiden, könnt ihr sie ganz einfach zur späteren Verwendung als Topping einfrieren, wenn in der Küche mal etwas übrig bleibt. Für ein perfektes Frozen Fruit-Ergebnis am besten über Nacht.