



## R e z e p t

### Erdbeerjoghurt Deluxe

#### Zutaten für 4 Personen

- 500 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 300 g Joghurt
- 200 g Schmand
- 100 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 TL fein gehackte frische Pfefferminze

#### Zubereitung

- Die Erdbeeren waschen, Stielansatz wegschneiden, nochmal gründlich waschen und in ziemlich kleine Würfel schneiden. Mit dem Zucker vermischen und 2 Stunden lang ziehen lassen.
- Den entstandenen Saft gründlich mit dem Joghurt, Schmand und Frischkäse verrühren.
- Die Erdbeerwürfel unterziehen und das Ganze im Kühlschrank in 60 Minuten kühler werden lassen.
- Mit der Minze bestreuen und mit großen Löffeln servieren.