



# Joghurt Gelee mit Erdbeeren und gerösteten Pistazien

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kalorienarm, leicht, erfischend, sommerlich köstlich

## Zutaten

- Für das Joghurt Gelee:
- 500 g magerer Bio - Joghurt
- 30 g Puderzucker
- 1 Tl Zitronenschale, abgeriebene
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 40 g Pistazienkerne
- 1 Schälchen reife deutsche Erdbeeren, geputzt
- Mark 1 Vanilleschote
- Ev. etwas Sahnesteif, Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pistazien in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten, danach grob hacken. Die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, 4 - 5 min. einweichen. Die Förmchen, ersatzweise Kaffee Tassen kalt ausspülen.

### Schritt2

Joghurt Gelee:

### Schritt3

Den Joghurt mit der Zitronenschale und dem Zucker glatt rühren.

#### **Schritt4**

Die Gelatine, tropfnass bei kleiner Hitze auflösen und mit 3 El Joghurt verrühren, zum restlichen Joghurt geben.

#### **Schritt5**

Die Masse einfüllen, aufteilen, im Kühlschrank, mit Klarsichtfolie abgedeckt, anziehen lassen.

#### **Schritt6**

Das Kompott:

#### **Schritt7**

Die geputzten, gewaschenen Erdbeeren halbieren oder auch vierteln.

#### **Schritt8**

Die weniger Schönen mit dem Vanillemark und Zucker pürieren. Ev. etwas Sahnesteif unterheben (Um das Absetzen zu vermeiden); die halbierten Erdbeeren damit anmachen.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Das Joghurt Gelée kurz in kaltes Wasser halten, "mittig " auf einen gekühlten Dessertteller stürzen.

#### **Schritt11**

Das Erdbeerkompott drum herum verteilen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

#### **Schritt12**

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/joghurt-gelee-mit-erdbeeren-und-geroesteten-pistazien/>