

Frühling im Schälchen: Schafsjoghurt mit Honig, Rhabarber und Rosen



Erfrischend und köstlich

Rassiger Schafsjoghurt mag als Geschmackspartner liebliche Frühlingsdüfte. Die Kombination mit Honig und Rosen passt hervorragend zum aromatischen Joghurt. Wer möchte, experimentiert noch zusätzlich mit frischen Kräutern aus dem Garten. Thymian wäre hier ein Geheimtipp. Das Ganze funktioniert auch wunderbar als Eiscreme.

Hier unser Rezept für einen frühlingshaften Genuss **"Schafsjoghurt mit Honig, Rhabarber und Rosen"**:

Zutaten

- 300 g Rhabarber
- 300 g Wasser
- 80 g Zucker
- Wer möchte: 50 ml Rosensirup (alternativ Himbeersirup)

- 500 g Schafsjoghurt 10%
- 100 ml Sahne, geschlagen
- 80 g Honig
- 4 El Pistazien, gehackt

Zubereitung

In einem Topf 300 ml Wasser mit Zucker und Rosensirup aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen.

Den Rhabarber putzen und ungeschält in 1 cm große Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke im heißen Sud 30 Sekunden kochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.

Den Joghurt mit Honig und geschlagener Sahne verrühren.

Die Mischung in 4 Dessertgläser füllen und mit Rhabarber und gehackten Pistazien servieren.