

## MOZZARELLA-SPINAT-POFFERTJES (KREPPELCHEN) MIT WÜRZIGEM JOGHURT



### ZUTATEN



- 250 g türkischer Joghurt
- 100 g Spinat
- 80 g Heidelbeeren
- 50 g Bresc Mushroom mix
- 50 g Bresc Chutney Tomate
- 50 g Sahne
- 15 g Ghee
- 16 Scheiben Schinkenspeck
- 12 essbare Blumen
- 4 Eier
- 2 Kugeln Mozzarella

### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Pilzmischung 450g



Tomaten-Chutney 1000g

### ZUBEREITUNG

Mozzarella, Eier, Sahne und Spinat mischen und in einem Mixer glatt pürieren. Etwas Ghee in die Poffertjes-Pfanne geben und die Krepplchen goldbraun braten. Den türkischen Joghurt mit dem Mushroom mix mischen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Neun Krepplchen auf einen Teller legen und vier Scheiben gebratenen Speck zwischen den Krepplchen anordnen. Mit dem würzigen Joghurt servieren. Mit dem Tomaten-Chutney, Heidelbeeren und essbaren Blumen garnieren.