

TRIFLE MIT GRIECHISCHEM JOGHURT



ZUTATEN



- 800 g griechischer Joghurt
- 75 g rote Johannisbeeren
- 75 g Erdbeeren (klein)
- 75 g Heidelbeeren
- 75 g weiße Johannisbeeren
- 70 g Leinsamen, gebrochen
- 70 g Chiasamen
- 50 g Bresc Tapenade Feigen
- 40 g Hafer, gepufft
- 15 g Bresc Basilikumpüree
- 10 g Honig
- 1 Limette
- Honigkresse

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilikumpüree
450g



Bresc Feigen-Tapenade
325g

ZUBEREITUNG

Den griechischen Joghurt mit Feigen Tapenade und Honig abschmecken. Den Leinsamen, Chiasamen und gepufften Hafer miteinander mischen. Rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren und weiße Beeren in Limettensaft, Limettenschale und Basilikumpüree marinieren, 10 Minuten ziehen lassen. Das Glas in sechs Schichten aus Joghurt, Früchten und dem Samen mit dem gerösteten Hafer anrichten. Mit Honigkresse und Früchten garnieren.