Joghurt mit karamellisierten Feigen

Mit dem Rezept Joghurt mit karamellisierten Feigen kann man einen leckeren und gesunden Snack für zwischendurch zubereiten. Ein Genuss an heißen Sommertagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

1 EL	Honig
250 g	Feigen (halbiert)
500 g	Joghurt
1 Prise	Zimt
50 g	Pistazien (gehackte)

Zubereitung

1. Für die Zubereitung des Joghurts mit karamellisierten Feigen, den Honig in eine mittelgroße Pfanne geben und langsam bei mittlerer Wärme erhitzen. In der Zwischenzeit die Feigen in der Mitte teilen und wenn der Honig heiß ist, die Feigen mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze die Feigen für etwa fünf Minuten karamellisieren lassen.

2. Nun den Joghurt in eine Schüssel geben und die Feigen auf den Joghurt geben. Das Gericht noch mit Zimt und Pistazien bestreuen.

Tipp

Der Joghurt mit karamellisierten Feigen kann bei Bedarf mit extra Honig zusätzlich gesüßt werden, den Honig dann einfach über den angerichteten Joghurt geben. Die Feigen können auch ganz einfach durch andere Früchte ersetzt, bzw. ergänzt werden.