

Joghurt-Quarknockerl mit Kürbiskernöl

Für 6-8 Personen

4 Blatt Gelatine im kalten Wasserbad einweichen

200g Joghurt nature
200g Magerquark
90g Puderzucker
1 Pack Vanillezucker in Schüssel geben und gut verrühren

2EL Kürbiskernöl zugeben, gut einrühren

½ Zitrone Saft auspressen und in kleiner Pfanne erhitzen
Eingeweichte Gelatine in der heissen, aber nicht kochenden Flüssigkeit auflösen und sofort gesiebt zur Joghurt-Quarkmasse geben und gut verrühren. Kaltstellen, bis der Rand fest geworden ist.

2 dl Rahm schlagen, zugeben und vorsichtig mischen
kühlstellen für mindestens 2 Std.

Dann Nockerl formen mit 2 Esslöffeln und auf Tellern verteilen. Mit gehackten Kürbiskernen und Früchten garnieren.

Andrea Schwyn