



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent  
„ Exklusives leicht gemacht „**

**Quark-Joghurt-Creme mit karamellisierten Trauben und gebrannten Walnüssen**

**Zutaten**

griechischer Joghurt | Weintrauben | Honig | Vanille | Zucker | Walnüsse

**Zubereitung**

Die Weintrauben waschen, anschließend kurz in einer Pfanne anbraten. Dann mit Weißwein ablöschen und erkalten. Den Joghurt mit Vanille und Zucker anrühren. Die Weintrauben unterheben. Den Joghurt in eine kleine Schale geben, die gehackten Walnüsse und den Honig darüber geben. Mit einem Minze Blatt garnieren.



**Carsten Kuschel**  
Eventkoch

**laXintage®**

culinaryculture | **KOCHSCHULE**



*Auf die Plätze, fertig, los!*

