

HAFERTARTELETTES MIT OBST



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

10 

- 200 g Soja-Joghurt
- 200 g Obst (Mischung aus Himbeeren, Kiwi, Brombeeren, Heidelbeeren)
- 1 Banane (reif)
- 125 g Haferflocken
- 50 g Bresc Tapenade Feigen
- 10 g Zimt
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 10 g Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

Die Banane in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Haferflocken, Feigen Tapenade und den Zimt darunter mischen. Die Tartelette-Förmchen mit der Hafermischung bedecken. Den Teig im Ofen bei 180 °C 12 Minuten lang backen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Joghurt mit Ingwerpüree und Zitronengraspüree abschmecken. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben und die Formen mit der Joghurtmischung füllen. Das Obst halbieren und gleichmäßig über den Joghurt verteilen. Mit den fein gehackten Pistazien garnieren.