

Nice-Cream mit Joghurt, Erdbeeren und Basilikum



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Eiscreme:

3 Bananen
400 g Erdbeeren tiefgefroren
1/2 Zitrone (Saft)
2-3 EL Honig oder Ahornsirup
200 g Joghurt 10%

Für den Schokoknusper:

150 g Weiße Schokolade
40 g Cornflakes
40 g Haferfleks
40 g Mandelsplitter geröstet

Außerdem:

400 g frische Erdbeeren
2 EL Puderzucker
1 Bund Basilikum
2 EL Kakaobohnennibs
1 Kastenform, Backblech, Backpapier



Zubereitungszeit
30 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Am Vortag die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und flach nebeneinander in einem Gefrierbeutel einfrieren.
2. Schokolade grob hacken. Über dem Wasserbad schmelzen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen. Cornflakes, Haferfleks und Mandelsplitter unter die Schokolade rühren und flach auf dem Backpapier verteilen. Nach dem Aushärten alles grob hacken.
3. 100 g frische Erdbeeren mit dem Puderzucker fein pürieren. Basilikum waschen und ein paar Blättchen beiseite legen. Die restlichen Blätter in feine Streifen schneiden.
4. In einer Küchenmaschine die gefrorenen Bananen mit den restlichen Eiszutaten zu einer cremigen Eismasse mixen, ggfs. noch etwas Milch dazu geben, falls die Eismasse zu fest sein sollte.
5. Abwechselnd die Eismasse mit Schokoknusper, Kakaobohnennibs, Erdbeersauce und Basilikum in eine Kastenform geben und 1-2 mal schlierenartig unterrühren. Für 20 Min. in das Eisfach stellen. Mit ein paar Basilikumblättchen und frischen Erdbeeren servieren.