

## Erdbeer-Joghurt Bowl mit Yogurette

🕒 25 Minuten

🍴 3 Portionen

### Zutaten

#### **Bowl:**

220 ml Milch (1,5%)  
100 g feine Haferflocken  
200 g TK-Erdbeeren  
1 TL Honig  
100 g Naturjoghurt (0,1%)

#### **Topping:**

40 g Zartbitterschokolade  
2 Riegel Yogurette® in Stücken geschnitten



### Utensilien

Kochtopf, Herd, Pürierstab, Schüssel, Messer, Schneidebrett

### Zubereitung

#### **Für die Bowl:**

- Milch in einem Topf erhitzen und die Haferflocken einrühren. Unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Haferflocken weich und die Mischung dickflüssig ist.
- Die TK-Erdbeeren pürieren und zusammen mit dem Naturjoghurt und Honig unter die Haferflockenmischung rühren. Dann in drei kleine Schüsseln umfüllen.

#### **Für das Topping:**

- Zartbitterschokolade fein hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel die Schokolade auf dem Joghurt verstreichen, solange die Schokolade noch weich ist.
- Die Stücke Yogurette® auf dem Schokoguss verteilen. Die Bowls halten sich gekühlt ca. 1 Tag.