

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten + Kühlzeit

Erdbeer-Carpaccio mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	150 kcal/ 620 kJ	Fett:	10 g
Eiweiß:	4 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	1 g
Kohlenhydrate:	9 g	ungesättige Fettsäuren:	9 g

Zutaten für 4 Portionen :

500 g	Erdbeeren
50 g	kalifornische Walnüsse
1	fettarmer Joghurt (250 g)
2 Zweige	Minze
2 TL	Steviablätter, getrocknet und gemahlen
2 Blätter	Gelatine (zuckerfrei)

Zubereitung:

1. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. 200 Milliliter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, einen Teelöffel Stevia und die Blätter eines Minzezweigs hinzugeben, bedecken und 2 Minuten ziehen lassen. Absieben, die Gelatineblätter hinzugeben, rühren bis sich die Gelatine gelöst hat und dann die Mischung in einen flachen Behälter geben und 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Joghurt mit einem fein gemahlenen Teelöffel Stevia und zwei frischen gehackten Minzeblättern mischen. Die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Gelatine in kleine Würfel schneiden.

3. Erdbeerscheiben auf vier Tellern fächerartig auslegen und den Joghurt darüber geben. Mit den Gelatinewürfeln, Walnüssen und den restlichen Minzeblättern garnieren.