Nektarinen-Joghurt-Dessert mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten + 1 Stunde zum Marinieren

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	648 kcal/ 2713 kJ	Fett:	47 g
Eiweiß:	14 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	41 g	ungesättige Fettsäuren:	32 g

Zutaten für 4 Portionen :

4	Nektarinen
100 ml	Sherry
4 EL	Zucker
50 g	Rosinen
150 g	kalifornische Walnüsse, grob gehackt
4 Becher	griechischer Joghurt (à 200 g)

Zubereitung:

1. Die Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln.

2. Die Nektarinen mit Sherry, Zucker, Rosinen und Walnüssen mischen und für 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Den Joghurt mit dem Sherry-Zucker-Saft der Nektarinen mischen, und die Nektarinen-stückchen mit den gehackten Walnüssen mischen. Vier hohe Becher abwechselnd mit Joghurt und der Fruchtmischung befüllen.