

# Shaved Pflaumen mit Haselnuss-Crunch

🕒 Zubereitungszeit: etwa 40 Min. / Kühlzeit: etwa 3 Std. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Pflaumen waschen, entsteinen, in einen Gefrierbeutel geben und über Nacht in die Tiefkühltruhe geben.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Haselnüsse, Zucker, Meersalz und Zimt dazugeben und karamellisieren. Auf einen Teller geben, auskühlen lassen und in Stücke brechen.
- Joghurt auf 2 Schalen verteilen, jeweils 4 gefrorene Pflaumen über den Joghurt reiben. Haselnuss-Crunch darüber geben, mit Minzblättchen garnieren und genießen.

## Zutaten

### für 2 Personen:

- 8 Pflaumen
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL gehobelte Haselnüsse
- 1 EL Rohrzucker
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Zimt
- 200 g griechischer Joghurt
- 2 Blättchen Minze