

Fruchtige Gundermannspeise

Zutaten:

- 1/2 Ltr. Orangensaft (oder Apfelsaft)
- 7 Gundermannstiele oder die entsprechende Menge Blätter
- 1 Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 2 Essl. Zucker
- 1 Becher Vollmilchjogurt



Zubereitung:

Einige Blüten und Blätter vom Gundermann zum Ganieren beiseite legen
Etwas Saft abnehmen und Puddingpulver und Zucker darin anrühren.
Restlichen Saft mit dem Gundermann aufkochen und den Sud etwa 10 Minuten ziehen lassen.
Dann probieren, ob die gewünschte Geschmacksintensität erreicht ist und evtl. die Blätter noch etwas ziehen lassen oder herausnehmen.
Saft wieder zum Kochen bringen,
angerührtes Pulver dazugeben und 1 x aufkochen lassen.
In eine Schüssel geben und kühl stellen.

Den Jogurt cremig rühren und unter den abgekühlten Pudding heben.

Gundermann harmoniert sehr gut mit Süßspeisen. Kombiniert mit dem fruchtigen Saft entsteht ein ungewöhnlicher, neuer Geschmack, den man durchaus für den einer exotischen Frucht halten kann.