



## Griechischer Joghurt mit gepufftem Wildreis

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

500 g	Sahne	200 g	Blütenhonig
200 g	Wildreis	2,5 Kg	griechischer Joghurt
500 ml	Rapsöl		Puderzucker
	Salz		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Rapsöl erhitzen auf ca. 170 °C und den Wildreis frittieren bis er pufft, ca. 20 Sekunden.
2. Auf Küchenpapier trocken legen.
3. Joghurt mit Sahne und etwas Salz (5 g) luftig aufschlagen.
4. Abfüllen und mit Blütenhonig verfeinern.
5. Gepufften Wildreis aufsetzen und mit Puderzucker bestreuen.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

### UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

