

# *Essbarer Garten Kladow*

**Natur erleben und genießen**

## **Japanischer Knöterich-Erdbeer-Trifle**

- 250 g Knöterich
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 250 g Erdbeeren
- 1 Beutel Vanillesoßenpulver
- 100 g Schlagsahne
- 150 g Joghurt
- 1 Becher Magerquark
- Vanillezucker
- 80 g Kekse

Knöterich waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Knöterichstücke mit 50 ml Wasser in einen Topf geben und in etwa 4 Min. gar dünsten. Soßenpulver mit Zucker mischen und mit dem übrigen Wasser glatt rühren. Angerührtes Pulver in den Knöterich rühren und kurz aufkochen. Knöterich erkalten lassen. Erdbeeren waschen, 4 kleine Erdbeeren mit Grün zum Verzieren beiseite stellen. Übrige Erdbeeren putzen, in kleine Stücke schneiden und unterrühren.

Sahne steif schlagen, Joghurt, Quark und 1-2 TL Vanillezucker verrühren. Sahne unterheben. Kekse zerbröseln und 2/3 davon in Dessertschalen oder Gläser geben. Creme darauf verteilen, Fruchtmasse darüber geben. Dessert mit übrigen Erdbeeren und Keksbröseln verzieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.