

Erdbeer-Käsekuchen-Overnight-Oats

Schnell zubereitet, schnell weggelöffelt. Diese leckeren Overnight-Oats halten die ganze Familie lange satt.

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Erdbeeren
- 300 ml Milch
- 300 g griechischer Joghurt
- 100 g Doppelrahm-Frischkäse
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Schmelzflocken
- 30 g Chiasamen

Zum Anrichten:

- frische Erdbeeren
- gehackte Pistazien

Zubereitung:

Erdbeeren putzen, waschen und mit dem Stabmixer zu Püree mixen. Milch, Joghurt, Frischkäse und Vanillezucker unterziehen. Schmelzflocken und Chiasamen zufügen und verrühren. Creme in vier Gefäße füllen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag oder den Folgetagen mit frischen Erdbeeren und gehackten Pistazien anrichten.