AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Sommer	Frankreich

MARINIERTE ERDBEEREN



Rezept: Douce Steiner. Douce cuisine. AT-Verlag 2009 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Desserts mit frischen Saisonfrüchten sind gesund. Abrunden mit dem passenden Orangenlikör: Armagnac à l'orange, Cointreau oder Grand Marnier.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Erdbeeren, geviertelte	0.3 dl	Orangenlikör
2 EL	Zucker	1	Orange, Zesten
		20 Bl	Pfefferminze

ZUBEREITUNG

1. Die Erdbeeren rüsten, mit dem Zucker bestreuen, dem Orangenlikör beträufeln und die Orangenzesten dazugeben.
2. Sorgfältig mischen und 20 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Mit Pfefferminzblätter garnieren und servieren.

TIPP: Ähnlich können auch andere Früchte mit Zitrusfrüchten mariniert werden: Grapefruits mit Limette, Pfirsich mit Granatpfel oder Aprikosen mit säuerlichem Apfel.