

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
Sommer

HERKUNFT
Frankreich

MARINIERTER 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 Granatapfel oder Aprikosen mit säuerlichem Apfel.