

Erdbeeren auf Blätterteig mit Minz-Pesto

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------|------------------------|----------------------------|
| 200 g Erdbeeren | 2 Platten Blätterteig | 4 Minz-Schoko-Täfelchen |
| 100 g Pfefferminze | 50 g gemahlene Mandeln | 3 EL heller Balsamicoessig |
| 5 EL Minzsirup | 2 EL Walnussöl | 3 EL Zucker |

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Erdbeeren putzen, vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren mit dem Zucker und dem Balsamicoessig marinieren. Den Blätterteig in Quadrate schneiden und im Backofen zehn Minuten backen. Die Minz-Schokoladenblättchen auf den Blätterteig legen. Die Erdbeeren darauf geben und für weitere fünf Minuten in den Backofen geben. Die Pfefferminze mit dem Minzsirup und dem Walnussöl pürieren. Die Erdbeeren auf Blätterteig auf einem Teller anrichten. Mit dem Minzpesto garnieren und servieren.

Christian Harzheim am 28. Juni 2012