

Mascarpone-Joghurt-Creme mit marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

Für die Creme:

1 Zitrone	150 g Mascarpone	150 g Joghurt, 3,5%
50 g Zucker	1 Vanilleschote	

Für die Erdbeeren:

250 g Erdbeeren	1 EL Puderzucker	2 EL weißer Balsamico
2 Stängel Ananassalbei	1 geh. TL rosa Pfefferbeeren	

Für die Mascarpone-Joghurt-Creme Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Zitrone abrausen und trockenreiben. Schale abreiben und Saft auspressen. Mascarpone, Joghurt, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Zucker und Vanillemark vermengen. Creme kalt stellen.

Für die marinierten Erdbeeren Pfefferbeeren zermörsern. Ananassalbei abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Erdbeeren waschen, Grün entfernen, Früchte kleinschneiden und mit Puderzucker, Salbei, rosa Pfefferbeeren und Balsamico marinieren.

Mascarpone-Joghurt-Creme mit marinierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Zimmermann am 28. Juli 2016