

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- 4 EL Aceto Balsamico
- 500 g Mascarpone
- 300 g Joghurt
- 1 Zitrone(n)
- 4 EL Akazienhonig
- 1 large Vanillinzucker
- 4 EL Pistazienkerne

Zubereitung

- 1. Erdbeeren waschen, den Blütenansatz entfernen, halbieren und in eine Schüssel geben.
- 2. Zucker und Aceto Balsamico darüber geben, gut verrühren und ca. 1 Std. marinieren.
- 3. Für die Mascarponecreme: Mascarpone mit Joghurt verrühren.
- 4. Zitrone auspressen. Den Saft, Akazienhonig und Vanillin-Zucker zufügen und unterrühren.
- 5. Die Erdbeeren mit der Creme auf Tellern anrichten. Mit gehackten Pistazienkernen bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

25 Minuten

12 Portionen

Kohlenhydrate 16 g

Energie 254 kcal

Fett 18 g Protein 6 g