



Die Rezeptidee der Woche:

Frühling

Woche 18/ 2015

Marinierte Erdbeeren mit Vanille Quarkschaum

Zutaten für ca. 4 Personen:

500g	Erdbeeren
3 El	Puderzucker
250 g	Speisequark 20 %
1/2	Vanilleschote
1/2	Saft einer Zitrone & etwas Zitronenschale
2	Eiweiß
30g	Rohrzucker
200 ml	Schlagsahne

Zubereitung:

Die Erdbeeren verlesen, evtl. waschen, in eine Schüssel geben und mit Puderzucker vorsichtig einzuckern.

Für den Quarkschaum den Quark mit Vanillemark, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale verrühren.

Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Das Eiweiß mit dem Zucker ebenfalls steif schlagen und darunterziehen.

Einen Teil der eingezuckerten Erdbeeren pürieren.

Den Quarkschaum portionieren, in die Mitte des Tellers setzen, die marinierten Erdbeeren darum verteilen und mit Minzblättern garnieren.