



Stracciatella mit Erdbeeren & Minze



Für 2 Personen brauchst Du:

Mövenpick Stracciatella

Für die Erdbeersauce:

100 g Erdbeeren

frische Minze

1 Limette

2 EL Agavendicksaft

Außerdem:

ca. 100 g Erdbeeren zum Servieren

Und so geht's:

- 1. Alles parat?
- 2. Für die Sauce Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden und mit einem Mixer pürieren. Das Erdbeerpüree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
- 3. Limette halbieren und Saft auspressen.
- **4.** Erdbeerpüree, Limettensaft und Agavendicksaft in einem Topf verrühren und aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 5 Min. köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- **5.** Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.
- 6. Minze in die Sauce geben und verrühren.
- 7. Die restlichen Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden.
- 8. Stracciatella mit Erdbeer-Minz-Sauce und Erdbeeren servieren.