MÖVENPICK



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.