



## **Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet**

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

**Zeitaufwand**  
ca. 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
sehr leicht

**Personenanzahl**  
4 Personen

## Zutaten

500 g	Erdbeeren
1	Bio-Orange
1 Packung	Vanillezucker
1-2 TL	Balsamessig
150 g	Bresso mit Meersalz
2-3	Zweige Minze
...und dazu Blanchet	Jolie Rosé de France lieblich

## Zubereitung

1

Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Auf vier Tellern anrichten. Die Orange heiß waschen, gut abtrocknen. Etwa 2 TL Orangenschale fein abreiben. 2 EL Orangensaft auspressen mit Vanillezucker und Balsamessig verrühren, die Marinade über den Erdbeeren verteilen.

2

Mit 2 Teelöffeln kleine unregelmäßige Nocken vom Bresso mit Meersalz abstechen und auf die Erdbeeren setzen. Minzblättchen zupfen und mit der Orangenschale über den Desserts verteilen.