



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

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 | Jolie Rosé de France |
| Blanchet | 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.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren