Erdbeeren mit Orangen – Gremolata

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 14m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '14', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Ein sommerlicher Hochgenuss, besonders einfach und schnell

Zutaten

- 400 g vollreife Erdbeeren in Scheiben
- 1 Orange (Saft und etwas Abrieb)
- 2 Cl Orangenlikör
- 40 g Pinienkerne
- 1 El gehackte Zitronenmelisse
- 40 g weiße Schokoladen, fein gehackt
- Etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Erdbeeren von der Blüte befreien und in Scheiben schneiden.

Schritt3

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett, mit etwas Puderzucker hellbraun anrösten, karamellisieren. Anschließend grob hacken, ebenfalls die weiße Schokolade.

Schritt4

Etwas Orangenabrieb mit dem Saft und dem Likör verrühren und die gehackte Zitronenmelisse dazu geben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Einen gekühlten, dekorativen Dessertteller „eng an eng“, wie ein Carpaccio auslegen.

Schritt7

Mit dem Orangensaft, mittels eines Küchenpinsels, gleichmäßig einstreichen, marinieren.

Schritt8

Die verbleibende Zitronenmelisse, die Pinienkerne und die Schokowürfel verteilen.

Schritt9

Gern kröne ich dieses Dessert zusätzlich noch mit einer Kugel Walnuss Eis.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** naturbelassen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeeren-mit-orangen-gremolata/