Balsamicoessig mit Erdbeeren

Außergewöhnliches Rezept für die Erdbeerzeit: Beim Balsamicoessig mit Erdbeeren sind verschiedene Geschmacksrichtungen raffiniert aufeinander abgestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

320 g	Erdbeeren
1 EL	Staubzucker (zum Marinieren)
2 cl	Balsamicoessig
120 ml	Schlagobers
1 EL	Staubzucker (für das Schlagobers)
1 Stk.	Vanilleschote
2 EL	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. **Balsamicoessig mit Erdbeeren** ist ganz einfach zuzubereiten: Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Aus Staubzucker und Balsamicoessig eine Marinade anrühren und

etwa ¾ der Erdbeeren darin einlegen.

2. Die übrigen Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb drücken. Schlagobers mit Staubzucker und Vanillemark oder Vanillezucker verrühren und steif schlagen, Erdbeermark unterheben. In Dessertgläser füllen und die marinierten Erdbeeren darüber geben.

3. Zum Schluss die weiße und dunkle Schokolade hobeln und dekorativ über den Erdbeeren mit Balsamicoessig verteilen.

Tipp

Zu Balsamicoessig mit Erdbeeren passt ein lieblicher Sekt oder Prosecco.