

Balsamico-Erdbeeren

Dieses Rezept ist etwas für Feinschmecker: Die Kombination aus süßem und pikantem machen Balsamico-Erdbeeren zu einem außergewöhnlichen Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Erdbeeren
2 EL	Balsamicoessig
2 EL	Cashewkerne
1 Stk.	Vanilleschote
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Balsamico-Erdbeeren** die Cashewkerne - bei Bedarf kleiner hacken und - in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Erdbeeren waschen, putzen und entkernen.
2. Mit einem scharfen Messer das Vanillemark aus der Vanilleschote herauskratzen und mit dem Balsamicoessig und dem Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Erdbeeren mit der Marinade übergießen, etwas ziehen lassen und dann servieren.

Tipp

Die Balsamico-Erdbeeren nach Belieben mit etwas Melisse oder Minze garnieren.