



Rezept: 7/2022



Erdbeer-Weißwein-Kaltschale

Die Erdbeeren (einige zum Garnieren übriglassen) mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Weißwein marinieren.

4 EL Milch mit Stärke anrühren, die restliche Milch aufkochen lassen.

Die Stärkemischung einrühren und kochen lassen, bis die Milch eindickt, anschließend abkühlen lassen.

Die Erdbeeren mit der Marinade und der gebundenen Milch pürieren und durch ein feines Sieb geben.

Gut gekühlt mit den restlichen Erdbeeren und nach Belieben mit geschlagener Sahne servieren.

Zutaten

für 4 Personen

- 500 g Erdbeeren, halbiert
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- Saft von 1 Zitrone
- 200 ml trockener Weißwein
- 1-2 EL Speisestärke
- 400 ml Milch
- evtl. geschlagene Sahne