WUNDERDRESSING MIT GIN TONIC AROMA

Erdbeersalat mit Minze, schwarzem Pfeffer und Vanilleeis

Dessert

FÜR 2 Portionen ZEIT 10 Minuten

zzgl. 10 Min. Marinierzeit



Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 3 Stiele Minze
- 1 Prise schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 4 Kugeln Vanilleeis (ca. 200 ml)
- 1 EL Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Überraschend gut: Die Limette im Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma passt hervorragend zu Erdbeeren.

Zubereitung

1. Erdbeeren kurz waschen, trocken tupfen und die Kelchblätter entfernen. Früchte halbieren, große Erdbeeren vierteln.
2. Minzblätter abzupfen, einige kleine Blätter zum Garnieren beiseitelegen und den Rest in feine Streifen schneiden.
3. Wunderdressing kräftig schütteln. Erdbeeren mit 1 EL Dressing und der Minze in einer Schüssel vorsichtig mischen und 10 Minuten marinieren.
4. Erdbeeren mit der Marinade auf zwei Dessertschalen verteilen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Je 2 Kugeln Vanilleeis danebensetzen und mit den übrigen Minzblättern garnieren.

DAZU PASST

Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de