



Erdbeersalat mit grünem Pfeffer und Roquefortcreme

Zutaten (für vier Portionen)

Erdbeersalat

400 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
1 Limette
50 g grüner Pfeffer (eingelegt im Glas)
Basilikum

Roquefortcreme

300 g Roquefort
100 g Crème fraîche
1 EL Honig
50 g Rosinen (eingeweicht)

Zubereitung (15 Minuten)

Die Erdbeeren putzen, vierteln und in eine Schüssel geben. Mit Puderzucker und Limettensaft marinieren und einen Moment stehenlassen, sodass der Saft der Erdbeeren austreten kann.

Den Roquefort mit dem Handrührgerät aufschlagen, dann Crème fraîche zugeben, so dass eine cremige Masse entsteht. Diese Creme dann weiter mit Honig und Rosinen verfeinern.

Grünen Pfeffer grob hacken und zusammen mit der Creme zu den Erdbeeren geben. Sich dabei vorsichtig an die gewünschte Schärfe herantasten. Einige frische Basilikumblätter fein hacken und untermischen.

Die Roquefortcreme zusammen mit dem Erdbeersalat anrichten, mit Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion

452 kcal – 31 g Fett – 19 g Eiweiß – 23 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist glutenfrei und vegetarisch (wenn ohne tierisches Lab)