



Erdbeeren mit Vanille-Olivenöl

ein leichtes, duftendes Sommerdessert



Zutaten für vier Personen

- 1 Vanilleschote
- 6 EL natives Olivenöl extra
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
- 1 EL Puderzucker
- 600 g geputzte Erdbeeren

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und in eine Schüssel geben. Anschließend das Olivenöl und den Zitronensaft hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einer sämigen Soße verrühren. Nun die Erdbeeren in die Marinade geben, den Zitronenabrieb zugeben, vorsichtig vermischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Mein Tipp

Das Dessert schmeckt auch mit reifen Pfirsichen oder Aprikosen sehr gut.