

Erdbeeren mit Basilikum und Holderblüten

Zutaten

Erdbeeren
Basilikum-Blätter
Zucker
Holunderblüten
etwas Holunderblüten-Sirup
etwas Prosecco, Champagner oder Zitronensaft

Die Erdbeeren längs in Scheiben schneiden mit einem «Gutsch» Prosecco (Champagner oder Zitronensaft) mischen und mit etwas Holunderblüten-Sirup und - wenn nötig – zusätzlich mit etwas Zucker süssen. Nach Belieben Basilikum-Blätter mit der Schere in feine Streifen schnippeln und zu den Erdbeeren geben. Mischen und mindestens eine Stunde lang kühl stellen.

Eine kleine Handvoll Basilikumblätter mit etwa einem Esslöffel Zucker im Mörser zerreiben, bis der Zucker schön grün geworden ist. Den Zucker ganz kurz etwas trocknen lassen.
Die Erdbeeren in Schälchen geben, den Basilikum-Zucker darüber streuen und alles mit Holunder-Blüten dekorieren.

Dazu servieren Sie zum Beispiel etwas Mascarpone-Crème:
250g Mascarpone mit ganz wenig Milch verdünnen und mit etwas Vanille-Zucker aufschlagen.
Vanille-Zucker von guter Qualität lässt sich ganz einfach aus Zucker und gemahlener Vanille-Schoten selbst herstellen.
