KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

SCHNELLES ERDBEEREIS MIT KOKOSMILCH, INGWER UND LIMETTE

Für 4 Personen

ZUTATEN

375 g Erdbeeren
ca. 120 ml Kokosmilch
3–4 EL Puderzucker
1 Prise Salz
¼–½ TL fein geriebener Ingwer
etwas Limettensaft und
-schalenabrieb

ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren waschen, entkelchen und gut abtropfen lassen. Eine flache Plastikschale mit Küchenpapier auslegen.

Die Erdbeeren auf das Papier legen und mindestens für 3 Stunden tiefkühlen.

Kurz vor dem Servieren die gefrorenen Erdbeeren in einen Cutter (Küchenmaschine mit Schneidemessern) geben und zerkleinern. Kokosmilch, Zucker, Salz, fein geriebener Ingwer und 1 EL Limettensaft dazugeben und fein pürieren. Mit ein wenig Limettenschalenabrieb abschmecken und sofort servieren.