

ERDBEERJOGHURT DE LUXE

Zutaten für 4 Personen

- \ 500g Erdbeeren
- \ 100g Zucker
- \ 300g Joghurt
- \ 200g Schmand 24% Fett
- \ 100g Mascarpone
- \ 1 Esslöffel fein gehackte frische Pfefferminze

Zubereitung

Die Erdbeeren gründlich waschen, Stielansatz wegschneiden und in ziemlich kleine Würfel schneiden. Mit dem Zucker vermischen und zwei Stunden lang ziehen lassen.

Den entstandenen Saft mit dem Joghurt, Schmand und Mascarpone verrühren, am besten mit einem Schneebesen. Die Erdbeerwürfel unterziehen und das Ganze im Kühlschrank 30 Minuten kühler werden lassen. Mit der Minze bestreuen und mit großen Löffeln servieren.

