

Erdbeeren in Grappa

Zutaten:

500 g Erdbeeren

Zitronensorbet oder -eiscreme (nach Geschmack, z. B. 2 Kugeln pro Person)

Grappa (z. B. "Oer le Grappe" vom "Wijngoed Montferland") (zum Marinieren und pro Glas 50 cl)

2 EL Kristallzucker

Basilikumblätter

Zubereitung:

Pürieren Sie das Basilikum mit dem Zucker (ggf. auch weniger – je nach Geschmack) und einem Schuss Grappa in einem Mörser. Die Erdbeeren halbieren und in der Grappamischung marinieren. Die Mischung gut einziehen lassen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Anschließend mit dem Zitronensorbet und 50 cl Grappa in einem Glas servieren.

Proost!