



Marinierte Erdbeeren mit süsssem Basilikum-Pesto

Eine überraschende und überaus harmonische Kombination: Erdbeeren und eine süsse Basilikumpaste mit Pistazien.

Vorbereitung: 20min

 Vegetarisch  Glutenfrei

ZUTATEN

 FÜR 4-6 PERSONEN

1 Bund Basilikum
1/2 dl Olivenöl mild
1 Esslöffel Pistazien
1 Esslöffel Birnel
500 g Erdbeeren
1 Teelöffel Zitronensaft
500 g griechischer Joghurt oder türkischer Joghurt

FÜR DEN KLEINHAUSHALT

2 Personen: Pesto in der ganzen Menge zubereiten, restliche Zutaten halbieren. 1 Person: Pesto in der ganzen Menge zubereiten, restliche Zutaten vierteln.

NÄHRWERT

Pro Portion

348 kKalorien
1456 kJoule
6g Eiweiss
27g Fett
19g Kohlenhydrate

Erschienen in
07/08 | 2018, S. 50

ZUBEREITUNG

- 1 Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen, dabei einige kleine Blättchen für die Garnitur beiseitelegen. Das Basilikum grob schneiden und in einen hohen Becher geben. Olivenöl, Pistazien und Birnel dazugeben. Mit dem Stabmixer alles zu einer feinen Paste pürieren.
- 2 Die Erdbeeren rüsten und je nach Grösse der Länge nach vierteln oder sechsteln. Die Beeren mit etwas Zitronensaft mischen und kurz ziehen lassen.
- 3 Den Joghurt glatt rühren und auf 4 Dessertteller verteilen. Die Erdbeeren darauf dekorativ anrichten. Den Basilikumpesto darüber verteilen. Mit dem beiseitegelegten Basilikum garnieren.