

Marinierte Erdbeeren mit Zitronenverbene für 8 Portionen

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Vanilleschote
- 1/2 Bund Zitronenverbene
- (Kraut)
- 1/2 Zitrone
- 75 g Zucker

Zubereitung

Die Erdbeeren säubern und längs halbieren. Vanilleschote auskratzen. Zitronenverbene säubern, Zitrone auspressen. Erdbeeren mit Vanillemark, der Zitronenverbene, dem Zucker und dem Zitronensaft vorsichtig vermengen. 30 Min. marinieren lassen, bis die Erdbeeren Saft gezogen haben.

Quelle Rezept

http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/marinierte_erdbeeren_mit_zitronenverbene?new_portion=8



Gesund essen, besser leben.