Erdbeeren mit Minz-Quarkcreme

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	500 g
Zitronen	1 St.
Brauner Zucker	70 g
Minze, frisch	20 g
Quark 20 % Fett i.Tr.	200 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, feine Reibe

1. Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in Scheiben schneiden. Zitrone heiß abwaschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Erdbeeren mit 20 g Zucker, Zitronenschale und -saft vermischen.

2. Minze waschen, trocken schütteln und bis auf einige Blättchen zum Garnieren abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel gehackte Minze mit Quark und übrigem Zucker verrühren.

3. In einer weiteren Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen und unterheben. Minz-Quarkcreme und Erdbeeren abwechselnd in Gläser schichten, mit einigen Erdbeeren abschließen. Bis zum Servieren kühl stellen. Mit Minze garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	220 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	7 g