

## DREIERLEI VON DER ERDBEERE

### ERDBEER-TARTELETTE MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND ERDBEER-SORBET

#### Rezept für 4 Personen

#### Nährwerte pro Portion

Energie 208,03 kcal      Broteinheiten 2,55 BE

#### FÜR DIE ERDBEE- TARTELETTES:

4	Tartelette-Förmchen, ca. 10 cm
2 ml	Rapsöl
100 g	Mehl zum Ausstreuen
2	frische Erdbeeren
2	Eier
1	Abrieb von unbehandelten Zitrone
25 g	Honig
70 ml	fettarme Milch (0,1%)
60 g	Mehl

Die Tartelette-Förmchen mit Rapsöl einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln und den Boden damit auslegen. Eier, Abrieb, Honig, Milch, Mehl miteinander verrühren und auf die Tartelettes verteilen. Danach bei 160 °C Ober-/Unterhitze oder mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze auf dem Grill 12-15 Minuten backen.

#### FÜR DAS SORBET:

200 g	Erdbeeren, tiefgekühlt
25 g	Honig
50 ml	frischer Orangensaft

Die Erdbeeren mit den übrigen Zutaten in den Mixbecher geben und auf höchster Stufe zu einem cremigen Sorbet mixen.

#### FÜR DIE MARINIERTEN ERDBEEREN:

100 g	kleine Erdbeeren
50 ml	Orangensaft
4	Zweige Basilikum

Die Erdbeeren putzen und mit dem Orangensaft verrühren. Den Basilikum grob zupfen und ebenso zugeben.

#### ZUM ANRICHTEN:

4	Blättchen Basilikum
---	---------------------

Die Tartelettes aus den Förmchen nehmen und die marinierten Erdbeeren darauf setzen. Das Sorbet mit Hilfe eines Löffels abnocken, anrichten und mit Basilikum vollenden.