

Rezeptvorschläge für frische Erdbeeren

- In süß** =
- 1. püriert als Erdbeereis. Besondrs lecker mit geschlagener Sahnehaube.
 - 2. frische ganze Früchte mit Quark, Sahne, Joghurt oder auf Eiscreme u.ä. und geraspelte Zartbitterschokolade als Dekoration.
 - 3. mit frischem Rhabarber kombiniert als Kompott
 - 4. verarbeitet als selbstgemachte Marmalade. (Hierbei sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.)

Einige Vorschläge:(zu 4.)

- a. Mit Rhabarber kombiniert.
 - b. Mit Schokolade (gute Verwendungsmöglichkeit, um noch übriggebliebene Schokoladen - Osterhasen zu verarbeiten.)
 - c. Mit Bananen kombiniert.
- 5. Als leckerer Smoothie oder als Milchmixe (Milch-Shake) und etwas Honig dazu.
 - 6. Als farbliche Hauptzutat in einem selbstgemachten Obstsalat.

In pikant oder würzig = 1. ganze Früchte salzen und pfeffern und darauf eine Haube aus Creme fraiche oder Kräuter-Creme oder Frühstücksquark.

- 2. Als Bestandteil und Farbtupfer eines delikaten Salates.
Gerne kombiniert mit frischem gekochtem Spargel und grünen Salatsorten.

- 3. Auf einem Pfannkucken (Kleine Crepes) mit Kräuterquark würzig abgeschmeckt als appetitliche Vorspeise servieren. Schmeckt auch kalt und passt gut auf ein sommerliches Buffet.

Dies sind jedoch nur einige Vorschläge.