Rezept

Erdbeersauce mit schwarzem Pfeffer

Ein Rezept von Erdbeersauce mit schwarzem Pfeffer, am 18.05.2025

Zutaten

- **300 g** Erdbeeren
- **1** Spritzer Zitronensaft
- **2 EL** Puderzucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren behutsam waschen, trocken tupfen und entkelchen. Die Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln.

2. Die Erdbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen. Das Fruchtpüree durch ein feines Sieb streichen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken.