Rezept

Marinierte Erdbeeren

Ein Rezept von Marinierte Erdbeeren, am 30.05.2025

Zutaten

1 1/2 EL	Limettensaft
1/4 TL	frisch gemahlener Kardamom
4	Stiele Minze
80 g	Zucker
500 g	aromatische Erdbeeren (z. B. Walderdbeeren)
	grüner Pfeffer aus der Mühle (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 121 kcal

Zubereitung

1. Den Limettensaft mit dem Zucker leicht erwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Den Kardamom zugeben, den Sirup vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Erdbeeren abbrausen, abtropfen und putzen. Längs halbieren oder ganz lassen und mit dem Limettensirup begießen. Zugedeckt im Kühlschrank etwa 1 Std. marinieren, öfter umrühren.

3. Die Minze abbrausen und trocken tupfen. Größere Blättchen hacken und unter die Erdbeeren mischen, kleine Blätter für die Garnierung verwenden. Die marinierten Erdbeeren nach Belieben mit frisch gemahlenem grünem Pfeffer würzen.