



Dessert

Erdbeeren flambiert mit Pastis

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Erdbeeren

Butter

Zucker

Pastis

Saft von 4-5 frischen Orangen (oder Saft aus der Flasche)

Pfeffer aus der Mühle

Vollrahm 2 dl

Zubereitung:

Erdbeeren	Die Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden.
Butter, Zucker	In einer Teflonpfanne die Butter (ca. 100 gr) zergehen lassen und ca. 3 -4 EL Zucker darüberstreuen und karamelisieren lassen.
Orangensaft	Den Orangensaft darübergießen und umrühren, bis der Zucker sich wieder aufgelöst hat.
Erdbeeren	Die Erdbeeren in die Pfanne geben und sorgfältig umrühren. Pfeffer darüberstreuen.
Pastis	Den Pastis in die Pfanne gießen und anzünden (flambieren).
Ganze Erdbeeren, Vollrahm	Den Vollrahm schlagen und dazu servieren.

Tip: Dazu passt eine Kugel (oder noch besser eine Schnitte) Erdbeer- oder Vanilleeis.
