

Gratinierte Erdbeeren mit Basilikum

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Erdbeeren
- 1 Bio-Zitrone
- 2 frische Bio-Eier
- 200 g saure Sahne
- 50 g Erdmandelmehl
- alternativ: gemahlene Mandeln
- 1 EL Honig
- einige Zweige Basilikum

Erdbeeren putzen und halbieren, größere Exemplare vierteln. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Saure Sahne und Erdmandelmehl dazugeben und mit dem Eigelb verrühren. Mit Honig, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Einige kleine Blätter beiseitelegen. Die Erdbeeren mit dem Basilikum vermengen, in eine flache Auflaufform geben und verteilen. Die Creme darüber geben. Ofen auf Grillstufe stellen und die Erdbeeren überbacken (gratinieren), bis eine leicht braune Kruste entsteht. Das geht alternativ auch mit einem Küchen-Bunsenbrenner.

Die gratinierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und mit den kleinen Basilikumblättern garnieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 27.04.2025

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen