



Balsamico Erdbeeren

500 g kleine aromatische Erdbeeren kurz waschen, die Stiele entfernen. Die Erdbeeren mit dem Zucker bestreuen und den Aceto darüber geben. Vorsichtig mischen. Bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Dazu kann man eine Kugel Vanilleeis und einen guten Espresso servieren.

Guten Appetit.

Gelingt leicht in 15 Minuten



Zutaten für 4 Personen

500 g kleine aromatische Erdbeeren

2 Eßl. Aceto balsamico

1 - 2 Eßl. Puderzucker

Aceto Balsamico di Modena

**Jung und mild mit wenig Säure,
ideal für Balsamico Erdbeeren.**

0,25 l

3,00 €

Gesehen bei Olivenöl und mehr ...

