



Erdbeer-Sommertraum

Süß trifft herb: Fruchtiger Erdbeer-Cup mit cremigem Sahnejoghurt, Erdbeeren und selbstgemachter Basilikumpesto.

Rezept-Tipps von GASTRO: schnell, raffiniert und einfach köstlich.

Produkte, Infos und Ideen:
www.gastro-foodservice.de

15'	10	€/l 1,18

GASTRO
Vielfalt aus
Milch

Erdbeer-Sommertraum

Zubereitung

1. GASTRO Joghurt mit 70 g Zucker und Vanillezucker verrühren. GASTRO Schlagsahne aufschlagen und unter den Joghurt heben.
2. Limetten mit einem Zestenzieher bearbeiten, auspressen und den Limettensaft mit Basilikum, restlichem Zucker und Mandeln im Mixer pürieren.
3. Limettenzesten grob hacken und in das Pesto geben.
4. GASTRO Fruchtquark Erdbeere in hohe Dessertgläser portionieren, mit Erdbeeren belegen, mit Sahne-Joghurt auffüllen.
5. Ausgarniert mit Basilikum-Pesto, restlichen Erdbeeren, Basilikumblättern und Schokospänen servieren.



Ohne **K**ennzeichnungspflicht
auf **S**peisekarten.

Das ganze Sortiment unter: www.gastro-foodservice.de

Zutaten

- 700 g GASTRO Joghurt 1,5 %
- 100 g Zucker
- 1TL Vanillezucker
- 150 ml GASTRO Schlagsahne 33 %
- 2 Limetten
- 1/2 Bund Basilikumblätter
- 60 g Mandeln
- 700 g GASTRO Fruchtquark Erdbeere
- 500 g Erdbeeren, geviertelt
- 20 g Schokospäne

Nährwerte pro Portion (230 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
1.105	264	7 g	12,3 g	30,1 g

GASTRO