

Pfeffer-Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen:

½ Körbchen Erdbeeren
½ Glas Grand Manier
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Zucker
½ Glas Pernod
50 g Sahne
500 g Vanilleeis /Bourbon- Vanille
Sprühsahne zum dekorieren

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen vierteln. In einer Schüssel mit je ½ Glas Pernod und Grand Manier sowie 2 EL Zucker mischen.
Einige Minuten ziehen lassen, die Sahne sowie 4 EL Vanilleeis zerteilt unterrühren.
Je nach Geschmack kräftig mit schwarzen, frisch gemahlene Pfeffer würzen.
Nun abwechselnd kaffeelöffelgroße Vanilleeis-Stücke und Erdbeeren in ein großes Glas füllen und obenauf nach Geschmack mit Schlagsahne dekorieren.

„Gutes Gelingen und Guten Appetit“