

Gegrillte Erdbeeren mit Pimm's und Vanille-Eis

 happy-mahlzeit.com/2019/12/28/gegrillte-erdbeeren-mit-pimm-s-und-vanille-eis/

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Erdbeeren
- einige Stückchen Ingwer, in Sirup eingelegt
- 1 Vanilleschote
- einige Spritzer Pimm's No. 1
- 8 Shortbreads, ersatzweise Butterkekse
- Vanille-Eis
- einige Zweige frische Minze

Zubereitung:

Den Grill auf hoher Stufe vorheizen.

Die Erdbeeren waschen, mit einem Messer von den Kelchen befreien und in einer Schüssel mit dem gehackten Ingwer, 3 EL Ingwer-Sirup, dem Vanillemark und dem Pimm's vermengen. Dann die Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten dicht an dicht nebeneinander in eine flache ofenfeste Form setzen. Den Saft und Ingwer gleichmäßig darüber verteilen. Die ausgekratzte Vanilleschote auf die Erdbeeren legen und alles 3 - 5 Minuten unter dem heißen Grill backen.

Die Shortbreads in ein Küchentuch oder in einen Frischhaltebeutel geben und mit einem Nudelholz in feine Krümel zermahlen. Die Erdbeeren auf Teller oder Schalen verteilen. Mit dem Saft aus der Form übergießen und mit je 1 Kugel Vanille-Eis garnieren. Einige Keksbrösel darüber streuen und mit Minze dekorieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Natürlich Jamie/Jamie at Home

Episode: Erdbeeren/Strawberries