

# Mascarpone-Joghurt-Creme mit marinierten Erdbeeren

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/02/mascarpone-joghurt-creme-mit-marinierten-erdbeeren](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/02/mascarpone-joghurt-creme-mit-marinierten-erdbeeren)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Mascarpone-Joghurt-Creme:

- 1 Zitrone
- 150 g Mascarpone
- 150 g Joghurt, 3,5% Fett
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote

### Für die marinierten Erdbeeren:

- 250 g Erdbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 2 EL weißer Balsamico
- 2 Stängel Ananas-Salbei
- 1 gehäufte TL Rosa Pfefferbeeren

### Zubereitung:

Für die Mascarpone-Creme die Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Die Zitrone abbrausen, trockenreiben, die Schale abreiben und Saft auspressen. Mascarpone, Joghurt, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Zucker und Vanillemark vermengen. Die Creme kalt stellen.

Für die marinierten Erdbeeren die Pfefferbeeren zermörsern. Ananas-Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen, die Früchte kleinschneiden und mit Puderzucker, Salbei, Pfefferbeeren und Balsamico marinieren.

Mascarpone-Joghurt-Creme mit marinierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Renate Zimmermann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. Juli 2016

Episode: Hauptgang & Dessert