



hr1-DOLCE VITA

## **Pelle Kossmann Rahm, Erdbeeren und Rose**

### **ZUTATEN für 4 Personen**

200g Bio-Schlagsahne  
30g Zucker  
600g Bio-Erdbeeren  
250ml rote Beete Saft  
5g getrocknete Rosenblüten (gibt es in jedem guten Tee- oder Gewürzladen)  
75ml Holunderblütensirup  
25ml guter Rotwein-Essig

### **ZUBEREITUNG**

Ein einfaches Rezept, das wichtigste ist die Qualität der Zutaten!

Rosenblätter, rote Beete-Saft, Holunderblütensirup und Essig zusammen verrühren und über Nacht im Kühlschrank ausziehen lassen.

Am nächsten Morgen den Sud durch ein Sieb abseihen. Erdbeeren je nach Größe Vierteln oder Achteln und mit dem rote Beete-Sud marinieren.

Sahne mit dem Zucker zusammen aufschlagen, bis sie gerade hält. Erdbeeren und Sud auf vier Schälchen aufteilen und einen Klecks Sahne dazu.

Alternativ kann dazu gerne eine Kugel Vanille- oder Buttermilcheis.

Guten Appetit!