

amuse vin

die kulinarische Weinbegleitung



ROSEMARY, die Fröhliche
HUGO, der Ehrliche
100% Bio



Der ehrlicher Hugo enthält tatsächlich echte Essenzen aus Holunderblüte, Minze und Limette, was manch anderem Getränk auf ewig verwehrt bleibt. Aber was das Beste ist: Er hat, ganz ohne Datingplattform, die Frau für's Leben

gefunden: Rosemary! Die fröhliche Perlweinlady ist mit fein aufeinander abgestimmten Orangen- und Rosmarinnoten veredelt und kommt genauso spritzig und erfrischend daher wie ihr Kerl.



Minze – Basilikum – Ricotta mit Erdbeeren

EINKAUFLISTE

- 250 g** Erdbeeren
- 10** Zweige Minze
- 10** Zweige Basilikum
- 1 Tl** geriebene Orangenschale
- 1 Tl** Geriebene Zitronenschale
- 250 g** Ricotta
- 250 g** Mascarpone
- 50 g** Zucker
- 100 ml** Crema all Aceto Balsamico

(Rezept für 4 Personen)

ZUBEREITUNG

1. Je vier Zweige Minze und Basilikum zur Dekoration zurückbehalten. Die Restlichen Kräuter mit dem Zucker im Mixer fein zerkleinern. Ricotta und Mascarpone verrühren. Die Zucker – Kräutermischung sowie geriebene Orangen- und Zitronenschale untermischen und kaltstellen.

2. Zum Anrichten die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln, um die Frischkäsemasse verteilen und mit der Balsamico Creme beträufeln. Mit den restlichen Basilikum- und Minzweigen dekorieren und servieren.



 ca. 15 min

 leicht

mehr zum Wein auf YouTube
<https://youtu.be/BBQNvy2OSPE>

