



Erdbeereis mit Fichtenspitzensauce

Für das Eis:

350 g gefrorene Erdbeeren

150 g Joghurt

100 g Sahne

2 EL Zucker

1 Prise Vanillepulver

Für die Sauce:

1 Handvoll Fichtenspitzen

7 EL Löwenzahnhonig

3 EL neutrales Öl

Saft einer ½ Limette

Zum Servieren: Puderzucker, je Person 2 junge Lindenblätter, ein paar Erdbeeren, Blüten

Für das Erdbeereis die Zutaten in einen Mixer geben und pürieren. Bis zum Servieren in einer Schüssel ins Eisfach stellen.

Die Fichtenspitzen waschen und kleinschneiden. Dann mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Zugedeckt zur Seite stellen.

Teller mit Puderzucker bestäuben, Lindenblätter anordnen, die Eiscreme mit einem Portionierer in Kugeln entnehmen und jeweils auf ein Lindenblatt setzen, die Sauce darüber geben und mit den kleingeschnittenen Erdbeeren und Blüten bestreut servieren.