

Erdbeer-Basilikum-Creme



Zutaten

250g Erdbeeren frisch oder TK
1 Bund Basilikum
1/4 l Schlagobers

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und das Grün wegschneiden.
Tiefgekühlte Erdbeeren in einem Sieb auftauen lassen.

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Mit den Erdbeeren vermengen.

Schlagobers steif schlagen.

In hübschen Gläsern abwechselnd Erdbeeren und Schlag übereinander schichten. Mit einem Basilikum-Ästchen garniert servieren.

Ein unvergleichliches Aroma! **Basilikum** – das Sommergewürz schlechthin – duftet hervorragend und leicht. Im Volksmund wird Basilikum auch „Hirnkraut“ genannt. Es wirkt beruhigend für die Nerven, für einen klaren Kopf und entspannend. Außerdem lindert Basilikum Magenschmerzen und regt die Verdauung an.