

Erdbeeren mit Basilikum-Honig-Pesto



ZUTATEN (4 Portionen):

- 500 g frische Erdbeeren
- 1 Bund Basilikum
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 4 EL Honig
- 50 ml Teutoburger Raps-Kernöl
- Etwas Pfeffer

Basilikum klein schneiden und mit Pinienkernen, Honig und Öl pürieren. Die Erdbeeren putzen und nach Belieben auf vier Tellern anrichten: als ganze Frucht, halbiert mit der flachen Seite nach unten oder in dünne Scheiben geschnitten. Mit dem Basilikum-Pesto einpinseln oder beträufeln. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Pro Portion: 274 kcal (1149 kJ), 4,3 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 20,4 g Kohlenhydrate (1,7 BE)