

NOVUM- Rezeptvorschlag



Mascarponecreme mit frischen Beeren der Saison

Zutaten für vier Personen:

250 g Mascarpone
250 g Joghurt
2 Vanillinzucker
1 Zitrone

500 g Beeren der Saison
2 EL Zucker
frische Minze

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Beeren waschen und mit 1 – 2 Esslöffel Zucker vorsichtig vermischen.

Mascarpone, Joghurt, Vanillinzucker und Saft von einer halben Zitrone zu einer cremigen Masse verrühren.

Die Mascarponecreme auf 4 Dessertschalen verteilen und mit den Beeren bedecken. Die Minze waschen und die Nachspeise mit Blättchen dekorieren.

Guten Appetit.



NOVUM – Das Gemüseabo GmbH | Industriestraße 14 | 65474 Bischofsheim
Telefon (0 61 44) 3 37 48-0 | Fax (0 61 44) 3 37 48-33 | www.novum-gemueseabo.de | info@novum-gemueseabo.de

Unter DE-006-ÖKO-Kontrollstelle sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.