



Balsamico Parfait mit Basilikum und marinierten Pfeffererdbeeren

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Süßlich - säuerlich, herzhaft, eine interessante, geschmackliche

Zutaten

- Für das Balsamico Parfait:
- 2 Eigelbe
- 200 g vollfetter Bio - Joghurt
- 150 g Sahne
- Mark 1 Vanilleschote (Geht auch mit Vanillezucker)
- 125 g Staubzucker
- 3 Tl Balsamico
- 8 - 10 Basilikumblätter in dünnen Streifen
- Die marinierten Erdbeeren:
- 250 g vollreife Erdbeeren, ohne Blüte, halbiert
- Etwas frisch gemahlener weißer Pfeffer
- Zucker nach Geschmack und Reifegrad

Zubereitungsart

Schritt1

Das Balsamico Parfait:

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillemark schaumig - cremig rühren, die Sahne kurz aufkochen.

Schritt3

Zu den Eiern geben und alles auf einem heißen Wasserbad ca. 6 - 8 min. dicklich aufschlagen.

Auskühlen lassen und den Bio - Joghurt unterheben, mit Balsamico abschmecken.

Schritt4

In Portionsförmchen, oder in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform, (ersatzweise Kuchenform) füllen; glatt streichen, die überstehende Folie einschlagen und wenigsten 5 - 6 Stunden ins Gefrierfach stellen. (Besser am Vortag setzen)

Schritt5

Die marinierten Pfeffererdbeeren:

Schritt6

Putzen, waschen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt7

Die weniger Schönen aussortieren (ca. 50 g) und mit dem Stabmixer pürieren, ev. zuckern.

Schritt8

Die restlichen Beeren halbieren oder vierteln, zuckern und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, was einen süß - herzhaften Geschmack ergibt, der wunderbar mit dem säuerlichen Parfait korrespondiert.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Das Parfait "zeitig" aus dem Gefrierfach nehmen, denn nur etwas softig - angetaut, entwickelt es seinen unvergleichlichen Schmelz.

Schritt11

Die Portionsförmchen kurz in heißes Wasser halten, so lassen sie sich besser stürzen.

Schritt12

Die Katenform in fingerdicke Scheiben schneiden und auf einem eiskalten Dessertteller anrichten

Schritt13

Die Beeren mit den Basilikumstreifen mengen und mit dem Erdbeermark mischen, drum herum geben, sofort servieren.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** balsamico, basilikum, erdbeeren, parfait, pfeffer

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/balsamico-parfait-mit-basilikum-und-marinierten-pfeffererdbeeren/>