

Rote Grütze mit marinierten Erdbeeren

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Aufteilen:

500 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)

Karamell-Erdbeeren:

100 g Zucker
100 ml Wasser
200 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot
200 g klein geschnittene Erdbeeren

Basilikum-Pesto:

30 g Basilikumblätter
100 ml Olivenöl
50 g Pinienkerne
50 g geriebene weiße Schokolade

Zum Verzieren:

1/8 l flüssiges Schlagobers
1/2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Basilikumblätter

1 Zum Aufteilen:

Die Rote Grütze auf Gläser aufteilen.

2 Karamell-Erdbeeren:

Für die Erdbeeren den Zucker unter Rühren hellbraun schmelzen. Das Wasser vorsichtig einrühren und so lange einkochen lassen, bis der Karamell vollständig aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und die Erdbeeren einrühren. Das Ganze pürieren. Das Tortengelee mit den Erdbeeren einrühren und erkaltet in die Gläser aufteilen.

3 Basilikum-Pesto:

Basilikum mit Olivenöl und Pinienkernen vermischen und grob pürieren. Die Schokolade unterrühren und in die Gläser aufteilen.

4 Zum Verzieren:

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Die Desserts mit Schlagobers und Basilikumblättern beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Rote Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.

