

## Erdbeer - Tiramisu

**Gut Vorzubereiten.**

Für 6 Personen

Zubereitung: ca. 30 Min

500 g Erdbeeren, 250 g Sahne  
1 Msp. Zitronenschale, abgerieben  
400 g Vanillejoghurt, evtl. etwas Vanillezucker  
125 g Vollkornlöffelbiskuit  
2–3 EL Kakaopulver, ungesüßt

### **Zubereitung :**

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und mit den Erdbeerstückchen vermischen. Sahne steif schlagen, mit der Zitronenschale unter den Vanillejoghurt heben. Löffelbiskuits in eine flache Auflaufform legen. Erdbeeren darauf verteilen. Mit Joghurtcreme bestreichen. Kakaopulver durch ein kleines Sieb streichen und das Tiramisu damit bestäuben. Vor dem Servieren 3–4 Stunden durchziehen lassen.

## Melone-Selleriesalat mit Erdbeeren

**Für 4 Personen, Zubereitung: ca. 25 Min.**

3-4 EL Rapsöl, nativ, 2-3 EL Limettensaft, frisch gepresst  
Meersalz, schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
250 g Stangensellerie, 200 g Honigmelone  
2 EL Mandelblättchen, 250 g Erdbeeren, Honig

### **Zubereitung :**

- Rapsöl und Zitronensaft zu einer Soße verrühren.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Stangensellerie in feine Streifen, Honigmelone in kleine Würfel schneiden **oder** kleine Bällchen ausstechen.  
Beides mit der Soße vermengen und abschmecken.
  - Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.  
Erdbeeren halbieren.
  - Salat auf Tellern oder in einer Schüssel anrichten und mit halbierten Erdbeeren umlegen.  
Mit Mandelblättchen bestreut servieren.  
Nach Belieben mit Honig betraufeln!!

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**