

Apfel- Amaranthcrème mit Erdbeeren

Angaben für 4 Portionen

| | |
|------|------------------|
| 50g | Amaranth gepufft |
| 70g | Blütenhonig |
| 1g | Vanille |
| 250g | Quark |
| 250g | Äpfel |
| 80g | Sahne |
| 200g | Erdbeeren |

Quark mit Honig und Vanille cremig anrühren, die geraspelten Äpfel und Amaranth zugeben. Schüssel in Kühlschrank stellen und 20min. ruhen lassen.
Sahne aufschlagen und unter die Quarkmasse vorsichtig unterheben.

Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Schön kreisförmig auf die Teller verteilen und mit einem Eisportionierer die Crème darauf setzen.
Mit frischen Kräutern garnieren.