

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Mascarponecreme mit frischer Minze auf Obst

für 4 Personen:

200 g	Mascarpone
200 g	Bio-Quark, natur
200 g	Joghurt, natur
ca. 50 g	wilde Minze, gehackt
	Ahornsirup
4	Minzblätter zum Garnieren
300 g	frisches Obst der Jahreszeit, gewürfelt

Quark, Joghurt und Mascarpone zu einer Creme schlagen, je nach Konsistenz noch etwas Milch oder Sahne zugeben. Nach Geschmack mit Ahornsirup süßen und anschließend die gehackte Minze kurz unterschlagen. Die Obstwürfel in Gläser füllen, die Creme darauf geben und mit jeweils einem Fruchtwürfel und einem Minzblatt garnieren.

Rezept von Johannes Ludwig, Restaurant Services, Erlangen