

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Sanddornquark mit Erdbeeren und Erdmandel-Müsli

für 4 Personen:

2	unbehandelte Orangen
5 EL	Sanddornbeerensaft
500 g	Speisequark
250 g	Erdbeeren
30 g	Erdmandel-Müsli

Die Orangen heiß abwaschen. Etwas Schale in feinen Zesten abziehen und beiseite legen. Die Orange schälen, die einzelnen Fruchtsegmente abtrennen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Sanddorn-beerensaft mit dem Quark verrühren, dann die Orangenstücke unterziehen. Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Zusammen mit der Quarkcreme anrichten. Die Orangenzesten darüber streuen, zuletzt das Erdmandel-Müsli in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten und ebenfalls darüber streuen.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München